SBM 4712 EKMEK YAPMA MAKİNASI

KULLANMA KILAVUZU

TR

EN

DE

RU

KAPIDAN KAPIYA
444 66 86
ÜCRETSİZ SERVİS
for Turkey

Değerli Müşterimiz,
Ürün seçiminde SİNBO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.
Uzun ve verimli bir kullanım için cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu özellikle güvenlik talimatlarına dikkat ederek okumanızı ve devamlı suretle saklamanızı tavsiye ederiz.

Saygılarımızla,
Sinbo Küçük Ev Aletleri

- TEDARİKÇİ FİRMA / EXPORTER -
United Favour Development Limited
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

- UYGUNLUK BEYANI / CE -
Intertek Testing Services Shenzhen Ltd. Guangzhou Branch
Block E, No. 7-2, Guangdong Software
Science Park, Caipin Road, Guangzhou
Science City, Guangzhou, China
JGZ0504217-R6

ÇEVKO VAKFI ÜYESİDİR

Made in P.R.C.
İmal Yılı : 2013 AE 11

EEE Yönetmeliğine uygundur.

Children being supervised not to play with the appliance.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This device can only be used by children older than 8 years old or physically disabled or hearing-impaired or people with lessen mental faculties or the inexperienced or ignorant people after providing sufficient information for secure utilization and by informing about the possible hazards or under supervision. Children should not play with this device. The cleaning and maintenance activities carried by children should be under supervision.

Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, yaşları 8 ile üzeri olan çocuklar ve fiziksel, işitsel veya aki yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır.

ÖNEMLİ UYARILAR

• **Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar**

1. Tüm talimatları okuyunuz.

2. Cihazı kullanmaya başlamadan önce prizdeki şebeke voltajının ürünün etiketinde belirtilen voltaj düzeyine uygun olmasını kontrol ediniz.

3. Kablosu ya da fişi arızalanmış olan, normal şekilde çalışmayan, arızalı, yere düşürülmüş ya da hasarlı cihazı kullanmaya kalkışmayınız. İnceleme, onarım ya da elektriksel ya da mekanik ayarlama işlemi için cihazı üreticiye ya da yetkili servis merkezine götürünüz.

4. Sıcak yüzeylerle temas etmeyiniz. Yalnızca tutacak ya da saplardan tutunuz.

5. Elektrik şokuna maruz kalmamak için kabloyu, fişi ya da cihazın gövdesini suya ya da herhangi başka bir sıvıya sokmayınız.

6. Cihaz kullanılmadığı zamanlarda, herhangi bir parça takmadan ya da çıkarmadan veya temizlik işlemine girişilmeden önce fişten çekilmelidir.

7. Kablonun masa ya da sıcak yüzeyden sarkmasına izin vermeyiniz.

8. Cihaz üreticisi tarafından tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanılması yaralanmaya neden olabilir.

9. Bu cihaz, cihazların kullanılmasında güvenlik açısından sorumluluk üstlenebilecek bir kişinin gözetimi ve yönlendirmesi olmadan fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan kişiler (çocuklar dahil), bu konuda bilgi ya da deneyim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.

10. Çocukların cihazla oynamasına engel olmak için yeterli gözetim yapılmalıdır.

11. Cihazı sıcak gazların ya da elektrikli ocaklar ya da sıcak fırınların yakınına ya da içine koymayınız.

12. Pişirme sırasında makinenin hareketli ya da dönen parçalarıyla temas etmeyiniz.

13. Ekmek tavasını malzemelerle doğru şekilde doldurmadan cihazı açmayınız.

14. Ekmek tavasını çıkarmak için kesinlikle tavanın üst kısmına ya da kenarına vurmayınız, aksi taktirde ekmek tavası zarar görebilir.

15. Yangın ve kısa devre riskine neden olabilecekleri için metal folyoları ya da diğer malzemeleri ekmek makinesine sokmaktan kaçınınız.

16. Ekmek makinesini kesinlikle havlu ya da başka bir malzemeyle örtmeyiniz, makinenin ürettiği ısı ve buhar serbestçe dışarı atılabilmelidir. Cihaz örtüldüğü zaman ya da yanıcı malzemelerle temas ettiği takdirde yangına neden olabilir.

17. Cihazı tasarlanmış kullanım amacı dışında kullanmayınız.

18. Açık alanlarda kullanmayınız.

19. Bu cihaz harici bir zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda sistemi kullanılarak çalıştırılmamalıdır.

20. Bu cihaz ev içi kullanım ya da aşağıda belirtilen benzeri uygulamalar için tasarlanmıştır:
- mağazalar, ofisler ve diğer işyerlerindeki personel dinlenme odaları;
- çiftlikler;
- otel, motel ve diğer konaklama tesislerinde konukların kendileri tarafından;
- oda ve kahvaltı tipi tesisler.

21. Cihazın arızalanmaması için ekmek tavası cihaza yerleştirilmemişken cihazı çalıştırmayınız.

22. Bu talimatı muhafaza ediniz.

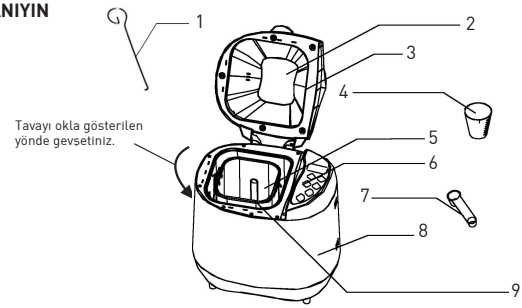
TEKNİK ÖZELLİKLER

- Boyut seçimi: 750g-900g
- 12 dijital programlı menü
- Aydınlatmalı geniş LCD ekran
- Ayarlanabilir kabuk rengi: açık, orta ve koyu
- 13 saatlik programlanabilir ertelemeli zamanlayıcı
- 60 dakika sıcak tutma özelliği
- Bulaşık makinesinde yıkanabilir, yapışmaz ekmek yavası ve yoğurma bıçakları
- Kaymaz ayaklar, ölçme kabı ve kaşığı
- IMD kontrol panosu, paslanmaz çelik gövde ve süslemeli kapak
- 230V~, 50Hz, 600W

DİKKAT!!
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

CİHAZIN TANITIMI

EKMEK MAKİNENİZİ TANIYIN



1. Kanca

2. İzleme penceresi

3. Kapak

4. Ölçü kabı

5. Ekmek tavası

6. Kontrol panosu

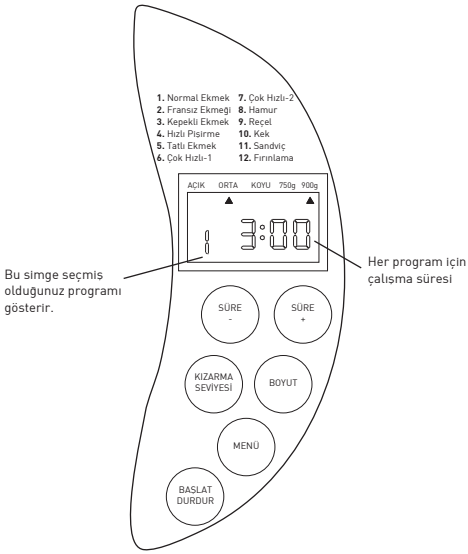
7. Ölçü kaşığı

8. Gövde

9. Yoğurma bıçağı (gösterilmemiştir. Tavanın alt bölümündedir)

KONTROL PANELİNİN TANITIMI

(Panel tasarımında önceden belirtilmeksizin değişikliğe gidilebilir.)



KULLANIM BİLGİLERİ

• Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketici, yetkili servis) ilişkin bilgiler

CİHAZ FİŞE TAKILDIKTAN SONRA
Ekmek makinesi güç kaynağına takıldıktan sonra bir bip sesi işitilecektir ve kısa bir süre sonra ekranda "3:00" mesajı görüntülenecektir. Ancak, "3" ve "00" arasındaki iki nokta işareti sabit kalacaktır. Ok işareti 750g ve ORTA KIZARMIŞ işaretlerini gösterecektir. Bu, varsayılan ayardır.

BAŞLATMA/DURDURMA
Seçili pişirme programını başlatmak ve durdurmak için bu düğme kullanılır.
Programı başlatmak için **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine bir kez basınız. Kısa bir bip sesi işitilecektir ve LCD ekranda iki nokta yanıp sönecektir ve program başlayacaktır. Program başlatıldıktan sonra **BAŞLAT/DURDUR** düğmesi dışındaki diğer hiçbir tuş çalışmayacaktır.

Programı durdurmak için **"BAŞLAT/DURDUR"** düğmesini programın kapatıldığını belirten bir bip sesi işitilene kadar yaklaşık 3 saniye boyunca basılı tutunuz. Bu özellik, programın çalışmasının kazayla kesintiye uğramasını önler.

MENÜ
Farklı programları ayarlamak için kullanılır. Tuşa her basıldığında (kısa bir bip sesi işitilir) program değişecektir. Tuşa sürekli olarak basıldığında LCD ekran üzerinde sırasıyla 12 adet menü görüntülenecektir. İstediğiniz programı seçiniz. 12 menünün işlevleri aşağıda açıklanmıştır.
1. Temel: Normal ekmek yoğurma, mayalama ve pişirme. Ekmeğin lezzetini arttıracak malzemeler karıştırabilirsiniz.
2. Fransız Ekmeği: Mayalama süresi daha uzun tutularak yoğurma, mayalama ve pişirme. Bu menü kullanılarak pişirilen ekmek daha gevrek bir kabuğa ve hafif bir dokuya sahip olur.
3. Kepekli Ekmek: Kepekli ekmek yoğurma, mayalama ve pişirme. Bu ayar, tahılın suyu emmesi ve şişmesi için daha uzun bir ön ısıtma süresine sahiptir. Elde edilen sonucun kötü olmasına neden olabileceği için erteleme işlevinin kullanılması tavsiye edilmez.
4. Hızlı Ekmek: Karbonat ya da kabartma tozunun kullanıldığı ekmek yoğurma, kabartma ve pişirme. Bu ayar kullanılarak pişirilen ekmek genellikle fazla kabarmaz ve daha yoğun bir dokuya sahip olur.
5. Tatlı Ekmek: Tatlı ekmek yoğurma, mayalama ve pişirme. Gevrek ve tatlı ekmek pişirmek için.
6. Çok hızlı-I: 750g ağırlığında bir somunu en kısa sürede yoğurma, mayalama ve pişirme. Bu program kullanılarak pişirilen ekmek Hızlı program kullanılarak hazırlanan ekmekten daha küçük ve sert olur.
7. Çok hızlı-II: Yukarıdaki programın 900g ağırlığındaki somun için olanıdır.
8. Hamur: Pişirme yapılmadan yoğurma ve mayalama. Hamuru çıkararak pide, pizza vb.

yapmak için şekillendiriniz.
9. Reçel: Reçel ve marmelat kaynatma.
10. Kek: Kabartma işlemi için karbonat ya da kabartma tozunun kullanıldığı yoğurma, kabartma ve pişirme.
11. Sandviç: Sandviç ekmeği yoğurma, mayalama ve pişirme. İnce kabuklu ve hafif dokulu bir ekmek pişirmek için kullanılır.
12. Pişirme: Yoğurma ya da mayalama olmaksızın yalnızca pişirme. Seçili ayarlarda pişirme süresini arttırmak için de kullanılır

KIZARMA SEVİYESİ
Bu tuşu kullanarak ekmeğin kabuğunun **AZ KIZARMIŞ, ORTA KIZARMIŞ** ya da **ÇOK KIZARMIŞ** olmasını seçebilirsiniz. İstenilen kızarıklık derecesini seçmek için bu tuşa basınız.

SOMUN BÜYÜKLÜĞÜ
Ekmeğin somun büyüklüğünü seçmek için bu tuşa basınız. Somun büyüklüğüne bağlı olarak toplam çalışma süresinin değişebileceğini unutmayınız.

ERTELEME (SÜRE+ ya da SÜRE -)
Cihazın hemen çalışmaya başlamasını istemiyorsanız bu tuşu kullanarak erteleme süresini ayarlayabilirsiniz.
Ekmeğinizin ne zaman hazır olmasını istiyorsanız "**SÜRE +**" ve **"SÜRE -"** tuşlarını kullanarak bunu ayarlayabilirsiniz. Erteleme süresinin programın çalışma süresini de içerdiğini unutmayınız. Bu sayede erteleme süresinin tamamlanmasından sonra taze pişmiş ekmek sıcak bir şekilde servis edilebilir. İlk olarak program ve kızartma derecesi seçilmelidir, daha sonra **"SÜRE+"** ve **"SÜRE-"** tuşları kullanılarak erteleme süresi 10 dakikalık aralıklarla arttırılmalı ya da azaltılmalıdır. Azami erteleme süresi 13 saattir.
Örnek: Saat şu anda 20:30, ekmeğinizin ertesi sabah 7:00'da hazır olmasını, yani 10 saat 30 dakika sonra pişmiş olmasını istiyorsanız aşağıdaki işlemleri yapınız. Menüyü, kızarma derecesini, somun büyüklüğünü seçiniz ve LCD ekranda 10:30 yazısı görüntülenene kadar **SÜRE+** ya da **SÜRE-** tuşuna basınız. Bu erteleme programını başlatmak için **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basınız. Yanıp sönen nokta işareti görüntülenecektir ve LCD ekranda kalan süre görüntülenecek şekilde geri sayım başlayacaktır. Sabah saat 07:00'da ekmeğiniz taze ve sıcak şekilde hazır olacaktır, ekmeği hemen yemek istemiyorsanız 1 saatlik sıcak tutma süresi başlayacaktır.
Not: Ertelemeli pişirme özelliğini kullanıyorken yumurta, süt, meyve, soğan gibi kolay bozulabilir malzemeler eklemeyiniz.

SICAK TUTMA
Pişirme işleminden sonra ekmek 60 dakika boyunca sıcak tutulabilir. Ekmeği çıkarmak istiyorsanız **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basarak programı durdurunuz.

KULLANIM BİLGİLERİ

BELLEK

Ekmek pişirme işlemi sırasında güç kesintisi meydana geldiği takdirde ekmek yapma işlemi, Başlat/Durdur düğmesine basılmasına gerek olmaksızın 15 dakika sonra otomatik olarak devam edecektir. Kesinti süresinin 15 dakikadan fazla olması durumunda bellekteki kayıt silinir ve ekmek makinesinin yeniden çalıştırılması gerekir, Ancak hamur, güç kesintisi olduğu anda henüz yoğurma aşamasındaysa doğrudan "BAŞLAT/DURDUR" düğmesine basarak programa başından devam edebilirsiniz.

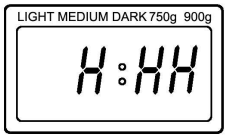
ORTAM

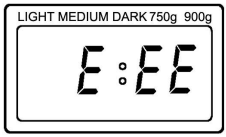
Makine, çok çeşitli sıcaklık seviyelerinde sorunsuz olarak çalışabilir, ancak çok sıcak ortamlar ve çok soğuk ortamlarda somun büyüklüğü farklılık gösterebilir. Cihazın 15 °C ve 34 °C arasındaki oda sıcaklıklarında kullanılmasını tavsiye ederiz.

UYARI EKRANI:

1. BAŞLAT/DURDUR düğmesine bastıktan sonra ekranda **"H:HH"** mesajı görüntüleniyorsa (aşağıdaki Şekil 1'e bakınız) içerideki sıcaklık hala çok yüksek demektir. Bu durumda programın durdurulması gerekir. Cihazın kapağını açıp 10 ila 20 dakika süresince soğumasını bekleyiniz.

2.BAŞLAT/DURDUR düğmesine bastıktan sonra ekranda **"E:EE"** mesajı görüntüleniyorsa (aşağıdaki Şekil 2'ye bakınız) sıcaklık sensörü devre dışı kalmış demektir, sensörün yetkili teknisyen tarafından kontrol edilmesini sağlayınız.





İlk kullanımdan önce

Cihaz ilk kez çalıştırıldığında bir miktar duman ya da koku çıkarılabilir. Bu normal bir durumdur ve kısa bir süre sonra ortadan kalkar. Cihazın yeterli havalandırmaya sahip olduğundan emin olunuz.

1. Lütfen tüm parçaların ve aksesuarların eksiksiz ve hasarsız olmasını kontrol ediniz.

2. Tüm parçaları kılavuzun "Temizlik ve Bakım" bölümünde belirtilen şekilde temizleyiniz.

3. Ekmek makinesini pişirme moduna ayarlayınız ve 10 dakika boyunca içi boş olacak şekilde çalıştırınız. Cihaz soğuduktan sonra bir kez daha temizleyiniz.

4. Tüm parçaları iyice kurulayınız ve yerine takınız, cihaz kullanıma hazırdır.

Ekmek yapma

1. Tavayı yerine yerleştiriniz ve yerine oturana kadar saat yönünde çeviriniz. Yoğurma bıçağını motor miline takınız. Yoğurma bıçakları yerine oturana kadar saat yönünde

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

çeviriniz. Yoğurma bıçağının yapışmaması ve ekmekten kolayca çıkarılabilmesi için yoğurma bıçağını takmadan önce delikleri ısıya dayanıklı margarinle doldurmanız tavsiye edilir.

2. Malzemeleri ekmek tavasına koyunuz. Genellikle su ya da sıvılar ilk önce konulmalıdır, daha sonra şeker, tuz ve un eklenmelidir, maya ya da kabartma tozu mutlaka en son konulmalıdır. Çavdar, kepek oranı yüksek olan ağır bir hamur kullanacağınız takdirde, daha iyi bir yoğurma sonucu elde etmek için malzemeleri ters sırayla koymanızı tavsiye ederiz, ör: ilk önce kuru maya ve un, daha sonra sıvı.

3. Parmağınızla unun bir tarafında küçük bir delik açınız. Mayayı bu deliğe yerleştiriniz. Mayanın sıvı malzeme ya da tuzla temas etmesini engelleyiniz.

4. Kapağı nazikçe kapatarak güç kablosunu prize takınız.

5. İstediğiniz programı seçmek için Menü tuşunu kullanınız.

6. Ekmek kabuğunun kızarıklık derecesini seçmek için **KIZARMA** tuşuna basınız.

7. İstediğiniz boyutu seçmek için (750g ya da 900g.) seçmek için **SOMUN BÜYÜKLÜĞÜ** tuşuna basınız.

Not: Ekmeğin ağırlığı 900g'den fazla olmamalıdır.

8. Süre + ve **Süre -** tuşlarını kullanarak erteleme süresini ayarlayınız. Ekmek makinesinin çalışmaya bir an önce başlamasını istiyorsanız bu adımı atlayabilirsiniz.

9. Cihazı çalıştırmak için **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basınız.

10. NORMAL EKMEK, FRANSIZ EKMEĞİ, KEPEKLİ EKMEK, TATLI EKMEK, SANDVİÇ programları seçildiğinde çalıştırma sırasında uzun bir bip sesi işitilir. Bunun amacı malzemelerin eklenmesi için kullanıcıyı uyarmaktır. Kapağı açıp malzemeleri ilave ediniz. Pişirme işlemi sırasında kapaktaki havalandırma deliklerinden buhar çıkabilir. Bu normal bir durumdur.

11. İşlem tamamlandıktan sonra 10 adet bip sesi işitilecektir. İşlemi sona erdirmek ve ekmeği makineden çıkarma için yaklaşık 3-5 saniye sonra **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basınız. Kapağı açınız ve fırın eldiveni kullanarak ekmek tavasının sapını kavrayınız. Tavayı ters saat yönünde çevirerek yukarı doğru nazikçe çekiniz ve makineden çıkarınız.

12. Ekmeğin kenarlarını tavadan ayırmak için yapışma tahta ıspatula kullanınız.

Dikkat: Ekmek tavası ve ekmeğin kendisi çok sıcak olabilir! Mutlaka çok dikkatli olunuz ve fırın eldiveni kullanınız.

13. Ekmek tavasını temiz bir yüzey üzerine ters çeviriniz ve ekmek tavadan çıkana kadar nazikçe sallayınız.

14. Ekmeği dikkatli bir şekilde tavadan çıkarınız ve dilimlemeden önce yaklaşık 20 dakika boyunca soğumasını bekleyiniz.

15. Pişirme işlemi sona erdiğinde cihazın başında değilseniz ya da **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basmadıysanız ekmek yaklaşık olarak 1 saat boyunca otomatik şekilde sıcak tutulacaktır ve bu süre sonunda sıcak tutma işlemi durdurulacaktır.

16. Pişirme işleminden sonra cihazı kullanmaya devam etmeyecekseniz fişi prizden çıkarınız.

Not: Ekmeği dilimlemeden önce kancayı kullanarak ekmeğin altında kalmış olan yoğurma bıçağını çıkarınız. Ekmek sıcaktır, yoğurma bıçağını çıplak elle çıkarmaya çalışmayınız.

ÖZEL AÇIKLAMA

1. Hızlı ekmek yapımı

Hızlı ekmek nem ve ısıyla aktif hale gelen kabartma tozu ya da karbonat kullanılarak hazırlanır. Mükemmel hızlı ekmekler pişirmek için tüm sıvıların ekmek tavasının alt kısmına ve kuru malzemelerin en üste konulması tavsiye edilir. Hızlı ekmek karıştırılmaya başlandığında bulamaç ve kuru malzemeler tavanın kenarlarında toplanabilir, un topaklarının oluşmaması için karıştırma işleminde makineye yardım etmek gerekebilir. Bu işlem için plastik ıspatula kullanınız.

2. Çok hızlı ekmek programı hakkında

Ekmek makinesi çok hızlı programı kullanarak 1 saat içerisinde ekmek pişirebilir. Bu 2 ayarı kullanarak 58 dakikada ekmek pişirebilirsiniz, ekmeğin dokusu diğer ekmeklere göre daha yoğun olur. Çok hızlı I programı 750g ekmek için Çok hızlı II programı 900g ekmek için kullanılır. Kullanılan suyun sıcaklığının 48—50°C aralığında olması önemlidir, sıcaklığı ölçmek için bir yiyecek termometresi kullanmanız tavsiye edilir. Su sıcaklığı, pişirme performansı açısından büyük önem taşımaktadır. Su sıcaklığı çok düşük olduğunda ekmek beklenen boyut kadar kabaramayacaktır; su sıcaklığı çok yüksek olduğu takdirde maya kabarma başlamadan bozulacaktır ve pişirme performansı bu durumdan büyük oranda etkilenecektir.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız.Bulunduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. Arıza durumunda cihazı kendiniz sökmeye kalkışmayınız, bakım merkezimiz ya da satış sonrası hizmet merkezimiz ile bağlantıya geçiniz.

Cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI

Bu işaret, ürünün AB genelinde diğer ev atıklarıyla birlikte elden çıkarılmaması gerektiğini göstermektedir. Çevre ve insan sağlığının kontrolsüz şekilde elden çıkarılmış olan atıklar nedeniyle zarar görmesini önlemek amacıyla, malzeme kaynaklarının sürdürülebilir yeniden kullanımını sağlamak için cihazın geri dönüşümünü

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI

sağlayınız. Kullanılmış cihazlarınızı lütfen iade ve toplama merkezlerine ulaştırınız ya da ürünün satın alındığı mağazayla bağlantıya geçiniz. Bu yerler ürünü teslim alıp çevreye duyarlı bir şekilde geri dönüşümlerini sağlayabilirler.

TEMİZLİK VE BAKIM

• Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler

Temizleme işleminden önce cihazın fişini prizden çıkarınız ve cihazı soğumaya bırakınız.
Temizleme işleminden önce cihazın fişini prizden çıkarınız ve cihazı soğumaya bırakınız.
1. Ekmek tavası: İç ve dış kısmını nemli bir bezle silerek temizleyiniz. Yapışmaz kaplamanın zarar görmemesi için herhangi bir keskin cisim ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız. Tava yerine geri takılmadan önce tamamen kurulanmalıdır.
2.Yoğurma bıçağı: Yoğurma bıçağını motor milinden sökerken zorlanıyorsanız Hazneyi sıcak suyla doldurunuz ve bu şekilde 30 dakika bekletiniz. Yoğurma bıçağı kolayca çıkarılarak temizlenebilir. Yoğurma bıçağını nemli bir pamuklu bez yardımıyla silerek temizleyiniz. Ekmek tavası ve yoğurma bıçağı bulaşık makinesinde yıkanabilir parçalardır.
3. Kapak ve pencere: Kapağın iç ve dış kısmını hafif nemli bir bezle silerek temizleyiniz.
4. Gövde: Gövdenin dış yüzeyini nemli bir bezle siliniz. Yüzeyin cilasının bozulmaması için temizlik işlemi sırasında aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız. Cihazın gövdesini kesinlikle suya sokarak temizlemeye kalkışmayınız.
5. Ekmek makinesi muhafaza edilmek üzere kaldırılmadan önce tamamen soğumalıdır, temiz ve kuru tutulmalıdır ve cihazın kapağı kapatılmalıdır.

• Periyodik Bakım Gerektirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektiğine İlişkin Bilgiler

Cihaz periyodik bakım gerektirmemektedir.
Temizliğinin düzenli olarak yapılması yeterlidir.

EKMEK MALZEMELERİNİN TANITIMI

1. Ekmeklik un

Ekmeklik un yüksek miktarda glüten içerir (yüksek miktarda protein içeren bol-glütenli un olarak da belirtilir), elastik yapıdadır ve kabarma sonrasında ekmeğin boyutunun korunmasını sağlar. Glüten içeriği normal undan fazla olduğu için büyük boyutlu ve iç dokusu daha iyi olan ekmekler yapmak için kullanılabilir. Ekmeklik un ekmek yapımındaki en önemli malzemedir.

2. Normal un

Normal un iyi seçilmiş yumuşak ve sert buğdayın harmanlanmasından elde edilir ve hızlı ekmek ile kek yapımı için uygundur.

3. Tam buğday unu

Tam buğday unu tam buğdayın öğütülmesinden elde edilir; kepek ve glüten içerir; tam buğday unu normal undan daha ağır ve daha besleyicidir. Normal buğday unu kullanılarak pişirilen ekmekler genellikle daha küçük boyutlu olur. Birçok tarifte, en iyi sonuçları elde etmek için tam buğday unu ve ekmeklik un bir arada kullanılır.

4. Siyah buğday unu

"Kaba un" olarak da adlandırılan siyah buğday unu tam buğday unu gibi yüksek lif oranına sahip bir un türüdür. Kabarma sonrasında büyük bir boyut elde etmek için büyük oranda ekmeklik unla karıştırılması gerekir.

5. Kek karışımı

Kek karışımı yumuşak buğday ya da düşük proteinli buğdayın öğütülmesiyle elde edilir ve özellikle kek yapımında kullanılır. Farklı unlar birbirine benzer görünseler de, çeşitli unların mayalanma ya da emicilik özellikleri yetişme alanlarına, yetiştirme nedenlerine, öğütme işlemine ve depolama ömrüne bağlı olarak değişiklik gösterir. Yerel piyasada bulunan farklı unları deneyip karşılaştırarak en iyi sonuç verdiğini düşündüğünüz unu seçebilirsiniz.

6. Mısır unu ve yulaf unu

Mısır unu ve yulaf unu mısırın ve yulafın öğütülmesiyle elde edilir, bunların her ikisi de tam tahıllı ekmek malzemesi olarak kullanılırlar, lezzeti ve dokuyu geliştirirler.

7. Şeker

Şeker ekmeğe tat ve renk katan çok önemli bir malzemedir. Ekmeğin mayalanmasını kolaylaştırmak ve besleyici değer katmak için genellikle beyaz şeker kullanılır. Tercihe göre esmer şeker, pudra şekeri ya da pamuk şeker kullanılabilir.

8. Maya

Maya, hamurun kabartılması için kullanılır, karbondioksit üreterek ekmeğin kabarmasını ve iç dokusunun yumuşak olmasını sağlar. Ancak mayanın hızlı bir şekilde aktif hale gelebilmesi için şeker ve undaki karbonhidrata ihtiyacı vardır.

- 1 çay kaşığı aktif kuru maya =3/4 çay kaşığı hazır yaş maya
- 1,5 çay kaşığı aktif kuru maya =1 çay kaşığı hazır yaş maya
- 2 çay kaşığı aktif kuru maya =1,5 çay kaşığı hazır yaş maya

Maya yüksek sıcaklıkta bozulduğu için buzdolabında muhafaza edilmelidir, mayayı kullanmadan önce son kullanma tarihini kontrol ediniz. Her kullanımdan sonra derhal

EKMEK MALZEMELERİNİN TANITIMI

buzdolabına kaldırınız. Ekmeğin mayalanmaması genellikle mayanın bozulmasından kaynaklanır.

Aşağıda açıklanan yöntemleri uygulayarak mayanın taze ve aktif olup olmadığını kontrol edebilirsiniz.

1. Ölçü kabına 1/2 su bardağı sıcak su koyunuz (45-50°C)

2. Kaba 1 çay kaşığı beyaz şeker koyunuz ve karıştırınız, daha sonra suyun üstüne 2 çay kaşığı maya serpiştiriniz.

3. Ölçü kabını 10 dakika boyunca sıcak bir yere bırakınız. Su karıştırmayınız.

4. Köpük 1 su bardağı seviyesine yükselmelidir. Aksi takdirde maya bozulmuştur ya da aktif değildir.

9. Tuz

Ekmeğin lezzetini arttırmak ve kabuğunun daha kızarık olmasını sağlamak için tuza ihtiyaç vardır. Ancak tuz mayanın kabarmasını kısıtlayabilir. Tarifte çok fazla tuz kullanmayınız. Tuz kullanmak istemiyorsanız hiç eklemeyebilirsiniz. Tuz eklenmemiş bir ekmek eklenmiş ekmekten daha fazla kabaracaktır.

10. Yumurta

Yumurta ekmeğin dokusunu geliştirir, ekmeği daha besleyici kılar ve boyutunun daha büyük olmasını sağlar ve ekmeğe lezzet katar. Yumurtanın kırıldıktan sonra iyice çırpılıp karıştırılması gerekir.

11. Tereyağı, margarin ve bitkisel yağ

Margarin ekmeğin daha yumuşak olmasını sağlar ve kullanım ömrünü uzatır. Tereyağı kullanılmadan önce eritilmeli ve küçük parçalar halinde kesilmelidir, buzdolabından çıkarıldıktan sonra eşit şekilde karıştırılmalıdır.

12. Kabartma tozu

Kabartma tozu özellikle Çok hızlı ekmek ve kek kabartmak için kullanılır. Mayalanma süresi gerektirmez ve kimyasal etkiyle gaz üreterek ekmeğin içerisinde baloncuklar oluşturarak ekmeğin dokusunu yumuşatır.

13. Karbonat

Yukarıda açıklananla aynı şekilde etki gösterir. Kabartma tozuyla birlikte kullanılabilir.

14. Su ve diğer sıvılar

Su ekmek yapımında kullanılan temel bir malzemedir. Genel olarak su sıcaklığının 20°C ila 25°C olması gerekir. Çok hızlı ekmek yapımında kabarma hızını arttırmak için su sıcaklığının 45-50°C olması gerekmektedir. Suyun yerine taze süt ya da %2 oranında süt tozu karıştırılmış su kullanılabilir, bu sayede ekmeğin lezzeti artar ve kabuğu daha iyi kızarır. Bazı tariflerde ekmeği tatlandırmak için elma suyu, portakal suyu ya da limon suyu gibi meyve sularının kullanılması tavsiye edilebilir.

Malzemelerin oranları

Kaliteli bir ekmek yapma konusunda en önemli hususlardan biri malzeme miktarının doğru ayarlanmasıdır.

Malzeme miktarını hassas bir şekilde ayarlamak için ölçü kabını ve ölçü kaşığını kullanmanız tavsiye edilir, aksi takdirde ekmeğin kalitesi büyük ölçüde etkilenir.

MALZEMELERİN ORANLARI

1. Sıvı malzemelerin ölçülmesi

Su, taze süt ya da süt tozu karışımı ölçü kabıyla ölçülmelidir.

Ölçü kabının seviyesi yatay olarak gözle ölçülmelidir.

Sıvı yağ ya da diğer malzemeleri ölçü kabıyla ölçtükten sonra diğer malzemeleri ölçmeden önce ölçü kabını temizleyiniz.

2. Kuru toz malzeme ölçümü

Kuru toz haldeki malzemeler doğal ve sıkıştırılmamış durumda tutulmalıdır, kabın üstünü bıçakla düzleştirerek ölçeği tam ölçüsüyle kullanınız.

3. Malzemelerin sıralaması

Malzemeleri tavaya ilave edilirken genellikle izlenecek sıralama sıvı, yumurta, tuz ve süt tozu vb. şeklinde olmalıdır. Malzemeler ilave edilirken unun tamamı ıslanmamalıdır. Maya yalnızca kuru haldeki unun üzerine ilave edilmelidir. Mayanın kesinlikle tuzla temas etmemesi gerekir. Hamur bir süre yoğrulduktan sonra meyveleri eklemeniz gerektiğini hatırlatan bir bip sesi işitilecektir. Meyveler çok erken eklenirse lezzetleri uzun süreli karıştırma yüzünden kaybolur. Erteleme işlevini uzun süreye ayarladıysanız yumurta ve meyve gibi malzemeler kullanmaktan kaçınınız.

SORUN GİDERME

Ekmek Makinesi Hakkında Sorular ve Yanıtlar
SORUN: Pişirme işlemi sırasında havalandırmadan duman çıkıyor
NEDEN: Bazı malzemeler ısıtıcı elemana ya da onun yakınına yapışmış olabilir, ilk kullanım sırasında ısıtıcı elemanın yüzeyinde kalan yağ dumana neden olabilir
ÇÖZÜM: Ekmek makinesinin fişini çekiniz ve ısıtıcı elemanı temizleyiniz, yanma tehlikesine karşı dikkatli olunuz, cihazı ilk kez kullanmadan önce içine malzeme koymadan çalıştırınız ve kapağını açınız.

SORUN: Ekmeğin alt kabuğu çok sert
NEDEN: Ekmek sıcak tutulmuş ve tavanın içinde uzun süre kalarak çok fazla kurumuş
ÇÖZÜM: Ekmeği sıcak tutma durumunda bekletmeden hemen çıkarınız.

SORUN: Ekmeği tavadan çıkarmak çok zor
NEDEN: Yoğurma bıçağı ekmek tepsisindeki motor miline çok sıkı yapışmış
ÇÖZÜM: Ekmeği çıkardıktan sonra ekmek tavasına sıcak su doldurunuz, hamur bıçağının 10 dakika suda kalmasını bekleyiniz ve daha sonra çıkarıp temizleyiniz.

SORUN: Malzemeler iyi karışmıyor ve kötü pişiyor
NEDEN 1. Seçili program uygun değil
ÇÖZÜM 1. Program menüsünden doğru tercih yapınız

NEDEN 2. Cihazı çalıştırdıktan sonra kapak birkaç kez açıldığı için ekmek kuruyor ve kabuğu kızarmıyor
ÇÖZÜM2. Son kabarma zamanında kapağı kaldırmayınız

NEDEN 3.Malzeme direnci çok fazla olduğu için yoğurma bıçağı dönüş yapamıyor ve malzemeleri düzgün şekilde karıştıramıyor
ÇÖZÜM 3. Yoğurucu bıçağın deliğini kontrol ediniz, daha sonra ekmek tavasını dışarı çıkarınız ve cihazı içine malzeme koymadan çalıştırınız, yoğurma bıçağı çalışmıyorsa yetkili servis merkezine başvurunuz.

SORUN: "Başlat/Durdur" düğmesine bastıktan sonra "H:HH" mesajı görüntüleniyor
NEDEN: Ekmek makinesinin sıcaklığı ekmek pişirmek için çok yüksek.
ÇÖZÜM: "Başlat/durdur" düğmesine basınız ve ekmek makinesinin fişini çekiniz, daha sonra ekmek tavasını dışarı alınız ve ekmek makinesi soğuyana kadar kapağı açık bir şekilde bekleyiniz

SORUN: Motor sesi geliyor ama hamur yoğrulmuyor
NEDEN: Ekmek tavası doğru takılmamış ya da hamur yoğrulamayacak kadar büyük
ÇÖZÜM: Ekmek tavasının doğru şekilde takılmış olduğundan ve hamurun tarife göre

SORUN GİDERME

hazırlandığından kullanılan malzeme miktarlarının doğru şekilde ölçülmüş olduğundan emin olunuz

SORUN : Ekmek çok büyük ve kapağı itiyor
NEDEN: Çok fazla maya ya da aşırı miktarda un ya da çok fazla su kullanılmış ya da ortam sıcaklığı çok yüksek
ÇÖZÜM: Bu etkenleri kontrol ediniz ve miktarları doğru ölçülere göre ayarlayınız

SORUN: Ekmek çok küçük ve kabarmıyor
NEDEN: Hiç maya yok ya da maya miktarı yetersiz, ayrıca, su sıcaklığı çok yüksek olduğu için ya da maya tuzla birlikte karıştırıldığı için ya da ortam sıcaklığı çok düşük olduğu için aktif hale gelmiyor olabilir.
ÇÖZÜM: Maya miktarını ve performansını kontrol ediniz, ortam sıcaklığını doğru şekilde arttırınız.

SORUN: Hamur çok büyük ve ekmek tavasından taşıyor
NEDEN: Sıvı miktarı çok fazla olduğu için hamur yumuşuyor ve maya miktarı da çok fazla.
ÇÖZÜM: Sıvı miktarını azaltarak hamurun daha sert olmasını sağlayınız

SORUN: Pişirme işlemi sırasında ekmeğin ortası çöküyor
NEDEN 1. Kullanılan un ve kabartma tozu kaliteli değil ve kabarmayı engelliyor
ÇÖZÜM1. Ekmekli un ya da etkili bir kabartma tozu kullanınız.

NEDEN 2. Maya çok hızlı aktif oluyor ya da maya ısısı çok yüksek
ÇÖZÜM 2: Mayayı oda sıcaklığında kullanınız

NEDEN 3. Aşırı miktarda su hamurun çok ıslak ve yumuşak olmasına neden oluyor.
ÇÖZÜM 3: Su emme yeteneğini göz önünde bulundurarak su miktarını tarife göre ayarlayınız

SORUN: Ekmeğin ağırlığı çok fazla ve dokusu çok sıkı
NEDEN 1. Çok fazla un ya da çok az su kullanılmış
ÇÖZÜM 1. Un miktarını azaltınız ya da su miktarını arttırınız

NEDEN 2. Çok meyve ya da çok fazla kepekli un kullanılmış
ÇÖZÜM 2: İlgili malzemelerin miktarını azaltınız ve daha fazla maya kullanınız

SORUN: Ekmek kesildiğinde ortasında boşluk oluyor
NEDEN 1. Aşırı miktarda su ya da maya kullanılmış ya da hiç tuz kullanılmamış
ÇÖZÜM 1. Su ya da maya miktarını azaltınız ve tuzu kontrol ediniz

NEDEN 2. Su sıcaklığı çok yüksek
ÇÖZÜM: Su sıcaklığını kontrol ediniz

SORUN GİDERME

SORUN: Ekmeğin yüzeyi kuru toza yapışıyor
NEDEN 1. Ekmeğin içinde tereyağı ve muz gibi yapışkanlığı yüksek malzemeler var.
ÇÖZÜM 1. Ekmeğe yapışkanlığı yüksek malzemeler katmayınız.

NEDEN 2. Yeterince yoğurma yapılmamış ya da çok az su kullanılmış
ÇÖZÜM 2. Suyu ve ekmek makinesinin mekanik yapısını kontrol ediniz.

SORUN: Kek ya da tatlı yaparken kabuk çok sert ve rengi çok koyu oluyor
NEDEN: Ekmek yapımında farklı tarifler ya da malzemeler değişik etkiler gösterir, çok fazla şeker kullanıldığı takdirde pişirilen malzemenin rengi çok koyu olur
ÇÖZÜM: Çok fazla şeker içeren tariflere göre pişirilen malzemenin kabuğunu çok koyu renkliyse başlat/durdur düğmesine basarak programı 5-10 dakika önceden durdurabilirsiniz. Malzemeyi çıkarmadan önce, ekmek tavasında kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar bekleteniz.

ENGLISH

SINBO SBM 4712 BREADMAKER
INSTRUCTION MANUAL
Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

IMPORTANT SAFEGUARDS:
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:
1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
13. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
14. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
15. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Do not use outdoors.
19. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

IMPORTANT SAFEGUARDS

– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– farm houses;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments.
21. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.
22. Save these instructions.

TECHNICAL SPECIFICATION

- Loaf sizes selection: 750g-900g
- With 12 digital program menus
- Large LCD display with backlight
- Adjustable crust control: light, medium or dark
- 13 hour programmable delay timer
- 60 minutes keep warm function
- Dishwasher safe, non-stick bread pan and kneading blades
- Non-slip feet, Measuring cup and spoon including
- IMD control panel and stainless steel house with decoration on cover
- 230V~, 50Hz, 600W

KNOW YOUR BREAD MAKER

1. Hook

2. View window

3. Lid

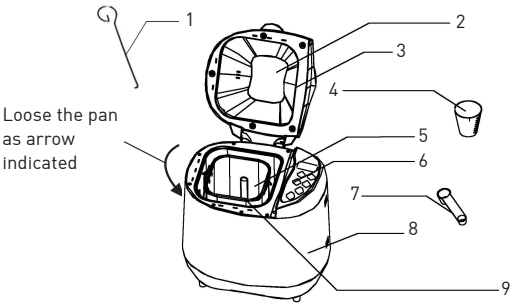
4. Measuring cup

5. Bread pan

6. Control panel

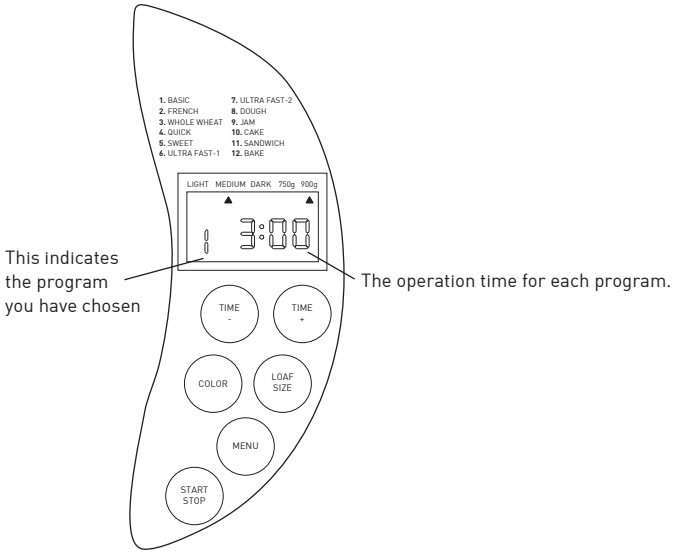
7. Measuring spoon

8. Housing



9. Kneading blade (not shown. But at the bottom of the pan)

FUNCTION INTRODUCTION



AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged the power supply a beep will be heard and " 3:00" appears in the display after a short time. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The arrow points to 750g and MEDIUM. It is the default setting.

START / STOP

For starting and stopping the selected baking program.
To start a program, press the **"START/STOP"** button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the **"START/STOP"** button after a program has begun.
To stop the program, press the **"START/STOP"** button for approx. 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) that the program will vary. Press the button continuously the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.
1. Basic: Kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavor.
2. French: Kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. Whole wheat: Kneading, rise and baking of whole wheat bread. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. Quick: Kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. Sweet: Kneading, rise and baking the sweat bread. For baking the crisp and sweet bread.
6. Ultra fast-I: Kneading, rise and baking 750g loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with Quick program.
7. Ultra fast-II: The same as above, but applicable for 900g loaf.
8. Dough: Kneading and rise, but without baking. Remove the dough and shaping it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. Jam: Boiling jams and marmalades.
10. Cake: Kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
11. Sandwich: Kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
12. Bake: Only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings.

COLOR

With the button you can select a **LIGHT, MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color.

LOAF SIZE

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

DELAY (TIME + or TIME -)

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the **"TIME +** "or **"TIME - "**. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing "**TIME+"** or **"TIME-"** to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m,if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the **TIME+** or **TIME -** to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the **STOP/START** button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, If You don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

MEMORY

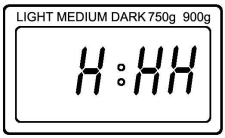
If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 15 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 15 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the **"START/STOP"** straight to continue the program from the beginning .

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15 °C and 34°C.

WARNING DISPLAY

1. If the display shows **"H:HH"** after you have pressed **START/STOP** button, (see below figure 1) the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows **"E:EE"** after you have pressed **START/STOP** button, (see below figure 2) the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.



For the first use
The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage .
2. Clean all the parts according to the latter section"Cleaning and Maintenance"
3. Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

How to make bread
1. Place the pan in position, then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. In case of heavy dough with high Rye or whole meal portion we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour, and finally the liquid to get a better kneading result.
3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the Menu button until your desired program is selected.
6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.
7. Press the **LOAF SIZE** button to select the desired size (750g or 900g).
Note: the weight of bread should not more than 900g.

HOW TO MAKE A BREAD

8. Set the delay time by pressing Time+ or Time- button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** button to start working.
10. For the program of **BASIC, FRENCH, WHOLE WHITE BREAD, SWEET, SANDWICH**, a long beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard. You can press **START/STOP** button for approx. 3-5 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
12. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.
13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
15. If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour and then stop further keeping warm.
16. When do not use or completely operation, unplug the power cord.
Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

Special introduction
1. For Quick breads
Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

2. About Ultra fast program
The bread maker can bake loaf within 1 hour with ultra fast program. These 2 settings can bake bread in 58 minutes the bread is a little more dense in texture. Ultra fast I is for baking 750g bread while Ultra fast II is for 900g. Please noted ingredient of water should be hot water in the range of 48—50°C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

CLEANING MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.
1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, In such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes.The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
4. Lid and window: Clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
5. Housing: Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
6. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

Introduction of bread ingredients
1. Bread flour
Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from sunken after rising. As the gluten content is higher than the common flour so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredients of making bread.
2. Plain flour
Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.
3. Whole wheat flour
Whole wheat flour is made by grinding whole wheat, it contains wheat skin and gluten whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results.
4. Black wheat flour
Black wheat flour, also named by"rough flour", is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain the large size after rising it must be used in combination with high proportion of bread flour.
5. Cake powder
Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike, Actually yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas ,growth reasons , grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result

according to your own experiences and taste.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively, they both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. white sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements.

8. Yeast

Yeast passes doughy yeasting process, then produces carbon dioxide, making bread expand and inner fibre soft. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

- 1tsp. active dry yeast =3/4 tsp.instant yeast
- 5tsp. active dry yeast =1 tsp. instant yeast
- 2tsp. active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before using check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast. The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

1. Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup

2. Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.

3. Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

4. The froth will be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. if you don't want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. when using it must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread be soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stir evenly when you take it out from refrigerator.

12. Baking powder

Baking powder mainly is used to rise the Ultra Fast bread and cake. As it do not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda

The same principle as above. It can also used in combination with baking powder.

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

14. Water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20˚C and 25˚C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50˚C for achieving rising speed for make Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, eg: apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

Ingredients weight

One of important step for making good bread is utilizing proper amount of ingredients. It is strongly suggest to used measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally.

When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Measure dry powder

Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.

3. Ingredient sequence

The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep remind you to put Fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM: Smoke from ventilation hole when baking
CAUSE: Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element
SOLUTION: Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.

PROBLEM: Bread bottom crust is too thick
CAUSE: Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much
SOLUTION: Take bread out soon without keeping it warm

PROBLEM: It is very difficult to take bread out
CAUSE: Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan
SOLUTION: After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.

PROBLEM: Stir ingredients not evenly and bake badly
CAUSE 1. Selected program menu is improper
SOLUTION 1. Select the proper program menu

CAUSE 2. After operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color
SOLUTION 2. Don't open cover at the last rise

CAUSE 3. Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately
SOLUTION 3. Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.

PROBLEM: Display "H:HH" after pressing "start/stop" button
CAUSE: The temperature in bread maker is too high to make bread.
SOLUTION: Press "start/stop" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down

PROBLEM: Hear the motor noises but dough isn't stirred
CAUSE: Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred
SOLUTION: Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately

PROBLEM: Bread size is so large as to push cover
CAUSE: Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high
SOLUTION: Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons

TROUBLESHOOTING

PROBLEM: Bread size is too small or bread has no rise
CAUSE: No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.
SOLUTION: Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.

PROBLEM: Dough is so large to overflow bread pan
CAUSE: The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.
SOLUTION: Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity

PROBLEM: Bread collapses in the middle parts when baking dough
CAUSE 1. Used flour is not strong powder and can't make dough rise
SOLUTION 1. Use bread flour or strong powder.

CAUSE 2. Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high
SOLUTION 2. Yeast is used under room temperature

CAUSE 3. Excessive water makes dough too wet and soft.
SOLUTION 2. According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe

PROBLEM: Bread weight is very large and organization construct is too dense
CAUSE 1. Too much flour or short of water
SOLUTION 1. Reduce flour or increase water

CAUSE 2. Too many fruit ingredients or too much whole wheat flour
SOLUTION 2. Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast

PROBLEM: Middle parts are hollow after cutting bread
CAUSE 1. Excessive water or yeast or no salt
SOLUTION 1. Reduce properly water or yeast and check salt

CAUSE 2. Water temperature is too high
SOLUTION 2. Check water temperature

PROBLEM: Bread surface is adhered to dry powder
CAUSE 1. There is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.
SOLUTION 1. Do not add strong glutinosity ingredients into bread.

TROUBLESHOOTING

CAUSE 2. Stir not adequately for short of water
SOLUTION 2. Check water and mechanical construct of bread maker

PROBLEM: Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar
CAUSE: Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar
SOLUTION: If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

Environment friendly disposal

You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

DEUTSCH

SINBO SBM 4712
BROTBACKMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vor Inbetriebnahme des Gerätes sind folgende Sicherheitsmassnahmen unbedingt zu beachten:

1. Alle Anweisungen durchlesen.

2. Prüfen Sie ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

3. Nehmen Sie das Gerät nie in Betrieb:

- Wenn das Gerät nicht erwartungsgemäss arbeitet.
- Wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist.
- Wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.

Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur dem Hersteller oder an das Service Center zurück.

4. Heisse Geräteteile nicht berühren. Fassen Sie das Gerät nur am dafür vorgesehenen Griff an.

5. Tauchen Sie das Gerät, Netzleitung oder Netzstecker nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Dadurch besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

6. Stecken Sie das Gerät aus, wenn es nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll.

7. Lassen Sie die Netzleitung nicht vom Tisch herunterhängen oder mit heissen Flächen in Berührung kommen.

8. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör, kann zu Verletzungen führen.

9. Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

10. Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen.

11. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heissen Backofen stellen.

12. Berühren Sie keine beweglichen Teile im Innern des Gerätes, während es in Betrieb ist.

13. Der Brotbackautomat darf nur in Betrieb genommen werden, wenn sich der mit Zutaten gefüllte Teigbehälter im Gerät befindet.

14. Schlagen Sie niemals auf die Backform. Dadurch wird die Backform beschädigt.

15. Metallfolien und andere Materialien dürfen nicht in das Gerät gegeben werden. Es besteht die Gefahr eine Kurzschlusses und Brandes.

16. Niemals das Gerät mit einem Tuch oder anderen abdecken. Im Betrieb entstehen Dampf und Hitze, diese müssen ungehindert aus dem Gerät austreten können. Es entsteht

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Brandgefahr, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt.
17. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
18. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
19. Das Gerät darf nicht durch äusserlichen Timer oder durch Fernbedienung programmiert werden.
20. Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Ausserdem ist es auch für Verwendungen in :
* Geschäfts- und Personalräumen sowie in Büros
* Bauernhöfen
* Hotels bzw. Motels (von den Gästen)
* Frühstücksgeschäften geeignet.
21. Der Brotbackautomat darf nur in Betrieb genommen werden, wenn sich der mit Zutaten gefüllte Teigbehälter im Gerät befindet. Ein Betrieb ohne Zutaten könnte zur Schaden führen.
22. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf.

TECHNICSHE DATEN

*Auswahl Brot Format:750-900g

*Mit 12 digitale Programms

*Große LCD Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung

*Regelbare Rinde Farbe: leicht, medium oder dunkel

*13 Stunden programmierbarer Timer

*60 Minuten warm halte Funktion

*Geschirrspülmaschine beständiger Knetbehälter mit Antihaftbeschichtung und Knethaken

*Antirutschfüße, Messbecher und löffel

*IMD Kontrolle Display und rostfreies Gehäuse

*230V~, 50Hz, 600W

LERNEN SIE IHREN BROTBACKAUTOMATEN KENNEN

1. Haken

2. Sichtfenster

3. Deckel

4. Messbecher

5. Brotbackform

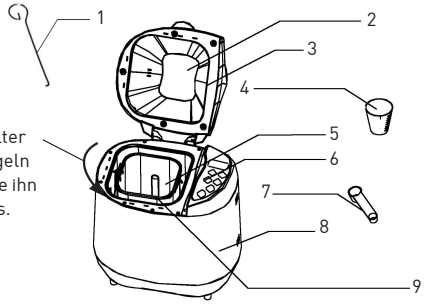
6. Bedienfeld

7. Messlöffel

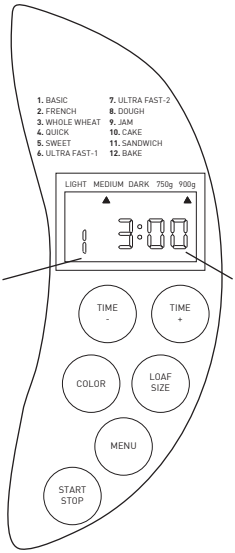
8. Gehäuse

9. Knethaken (nicht sichtbar aber am Boden der Backform)

Um den Teigbehälter zu entriegeln drehen Sie ihn nach links.



EINFÜHRUNG IN DIE FUNKTIONEN



Zeigt das ausgewählte Programm

Betriebszeit für jedes Programm

NACH DEM EINSTECKEN DES NETZSTECKERS

Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, ist ein Signalton zu hören und auf dem Anzeiger erschient „3:00". Doch der Doppelpunkt zwischen „3" und „0" bleibt. Der Pfeil zeigt "750 g" und „Mittel".Das Gerät ist im vorgegebenen Basisprogramm.

START/STOPP

Das gewünschte Backprogramm starten und beenden.

Zum Starten eines Programms die „START/STOPP" taste einmal drücken. Ein kurzer Signalton ertön, der Doppelpunkt auf der LED-Anzeige blinkt und das Programm startet. Nach dem Start eines Programms sind ausser der"START/STOPP" Taste alle anderen asten deaktiviert. Um das Programm zu beenden, drücken Sie die „START/STOPP" Taste für ungefähr 3 Sekunden, bis ein Signalton bestätigt, dass das Programm abgeschaltet ist. Mit dieser Funktion verhindern Sie ein unbeabsichtigtes Unterbrechen des Programms.

MENÜ

Mit der Menütaste können die verschiedene Programme eingestellt werden. Bei jedem Drücken (begleitet von einem kurzen Signalton) wird das Programm geändert. Wenn man diese Taste gedrückt hält, laufen die einzelnen Menüpunkte nacheinander ab. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm. Die 12 Menüfunktionen werden nachfolgend erklärt.

1. Basisprogramm/Basic: Kneten, Aufgehen des Teigs und Backen von normalem Brot. Sie können auch weitere Zutaten hinzugeben, um ein anderes Aroma zu erhalten.

2. Französiches Brot/French: Kneten und Backen, Die Zeit für das Aufgehen des Teigs wird verlängert. So sind die Brotkruste noch knusprig und das Brot ist locker.

3. Vollkornprogramm/Whole wheat: Kneten, Aufgehen des Teigs und Backen von Vollkornbrot. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizzeit und ermöglicht so dem Korn das Wasser aufzunehmen und aufzuquellen. Es wird nicht empfohlen, die Zeitverzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu einem ungenügenden Backergebnis führt.

4. Schnellprogramm/Quick: Kneten und Aufgehen des Teigs und Backen eines Laibs mit Backnatron oder Backpulver. Brot, das mit dieser Einstellung gebacken wird, ist für gewöhnlich kleiner und fester.

5. Süsses Brot/Sweet: Zur Zubereitung von süssem Hefeteig.

6. Ultra schnell I/Ultra Fast I: Zum Kneten und Backen von Broten bis zu einem Gewicht von 750g. Die Zeit für das Aufgehen des Teigs wird verkürzt. Das Brot wird schneller fertig, doch es ist kleiner und fester im Vergleich zu Schnellprogramm.

7. Ultra schnell II/Ultra Fast II: Das gleiche Programm, wie oben angegeben, für max. Gewicht von 900 g

8. Knetfunktion/Dough: Kneten und Aufgehen des Teigs ohne Backen. Entnehmen Sie den Teig machen daraus Fladenbrot, Pizza, usw.

9. Marmelade/Jam: Zum Kochen von Marmelade und Konfitüre.

10. Kuchen/Cake:Für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird.

MENÜ

11. Sandwich: Zur Zubereitung von lockerem Sandwichbrot.
12. Backen/Bake: Nur Backen, kein Kneten und Aufgehen lassen. Wird auch verwendet, um die Backzeit der gewählten Einstellungen zu verlängern.

BRÄUNUNG: Stellen Sie die gewünschte Bräunung (hell, mittel, dunkel) der Kruste ein indem Sie die die Bräunungs-Taste drücken.

BROTGEWICHT: Drücken Sie diese Taste, um gewünschtes Brotgewicht zu wählen. Beachten Sie , dass die Betriebszeit mit dem Brotgewicht abweichend ist.

TIMERBETRIEB: Bei dieser Funktion wird das eingestellte Programm nicht sofort gestartet, sondern erst nach der voreingestellten Zeit. So können Sie durch „ZEIT +" und „ZEIT – „ Tasten bestimmen zu welchem Zeitpunkt das Brot fertiggestellt werden soll. Zuerst das Programm und Bräunungsgrad einstellen. Mit den „ZEIT +" und „ZEIT – „ Tasten wird die Zeitverzögerung um 10 Minuten verschoben. Bei jedem weiteren Tastendruck wird die Verzögerung bis zu einem Maximalwert von 13 Stunden erhöht. Das Display zeigt die Zeit bis zur Fertigstellung des Brotes an. Die Anzeige schliesst nicht die 1 Stunde Warmhaltezeit ein, die nach Fertigbacken des Brotes automatisch beginnt.
Beispiel: Es ist 20.30 Uhr und Sie möchten am darauffolgenden Morgen um 7.00 Uhr frisches Weissbrot haben. Stellen Sie das Menü-,Bräunungs- und Gewichtprogramm ein. Sie wollen nun 10,5 Stunden Verzögerungszeit hinzufügen. Drücken Sie die „Zeit+ bzw. Zeit- „-Taste bis das Display 10:30 anzeigt. Denken Sie daran die Start-Taste zu drücken um die Zeitschaltuhr zu aktivieren. Im Display blinkt der Doppelpunkt und es zeigt die Zeit bis zur Fertigstellung des Brotes an. Ihr Brot wird morgens um 7:00 Uhr fertiggebacken sein. Die Anzeige schliesst nicht die 1 Stunde Warmehaltezeit ein, die nach Fertigbacken des Brotes automatisch beginnt.
HINWEIS: Wir empfehlen die Zeitschalter nur bei der Herstellung von Brot mit Fertigmischungen zu verwenden, da frische Teigzutaten wie Milch, Eier, Obst und Zwiebel sehr schnell verderben können.

WARM HALTEN
Brot kann nach dem Backen automatisch 60 Minuten lang warmgehalten werden. Wenn Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit der START/STOPP Taste aus.

SPEICHERFUNKTION
Wenn die Stromzufuhr während des Backvorgangs unterbrochen wird, läuft der Backprozess automatisch für 15 Minuten weiter, ohne dass die Start/Stopp Taste gedrückt wird. Wenn die Unterbrechung der Stromzufuhr länger als 15 Minuten dauert, geht die Programmspeicherung verloren und das Gerät muss neu gestartet werden. Wenn die

SPEICHERFUNKTION

Stromversorgung während der Teigknetphase unterbrochen wird, können Sie die „START/STOPP" Taste direkt drücken und das Programm von vorn an neu zu starten.

UMGEBUNG

Das Gerät arbeitet innerhalb eines breiten Temperaturbereichs gut, aber ein sehr warmer oder ein sehr kalter Raum können zu einer unterschiedlichen Grösse des Brotlaibs führen. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15-34 Grad.

WARNHINWEISE

1. Erscheint auf Display „H:HH" (Abb. 1), nachdem Sie die Start/Stopp-Taste gedrückt haben. Das zeigt an, dass die Temperatur im Innern noch zu hoch ist. Dann muss das Programm gestoppt werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät für 10 bis 20 Minuten abkühlen.

2. Erscheint auf Display „E:EE" (Abb. 2), nachdem Sie die Start/Stopp-Taste gedrückt haben. Das zeigt an, dass der Sensor ausgeschaltet ist. Lassen Sie den Sensor von einem Fachmann überprüfen.

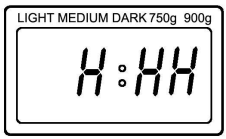


Abb.1

Abb. 2

DER ERSTE GEBRAUCH

Bei den ersten Gebrauchsminuten kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die schnell nachlässt.

1. Überprüfen Sie bitte, ob alle Teile und das Zubehör vollständig und ohne Beschädigung sind

2. Reinigen Sie alle Teile wie im Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE" beschrieben.

3. Schalten Sie den Brotbackautomaten in den Backmodus und lassen das Gerät für ca. 10 Minuten leer backen. Nach dem Abkühlen erneut reinigen.

4. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab und setzen sie zusammen, damit das Gerät einsatzbereit ist.

BROT BACKEN

1. Platzieren Sie die Backform in Position, drücken sie nach unten und drehen Sie im Uhrzeigersinn, bis die korrekte Position erreicht ist. Setzen Sie den Knethaken auf die Antriebsachse. Drehen Sie den Knethaken im Uhrzeigersinn, bis er in seine Position einrastet. Wir empfehlen, den Knethaken vor dem Einsetzen mit Margarine einzufetten, damit der Teig nicht daran kleben bleibt und der Knethaken nach dem Backen leicht

vom Brot gelöst werden kann.
2. Geben Sie die Zutaten in den Backbehälter. Beachten Sie hierbei die Reihenfolge in ihrem Rezept. Für gewöhnlich wird Wasser oder Flüssigkeit zuerst zugegeben, dann Zucker, Salz und Mehl zugeben. Hefe oder Backpulver immer ganz zum Schluss zugeben. Bei Verwendung eines hohen Roggen- oder Vollkornanteils empfehlen wir, die Reihenfolge der Zutaten umzukehren, d.h. zuerst die Hefe und das Mehl, zum Schluss die Flüssigkeit zugeben.
3. Machen Sie mit dem Finger eine kleine Vertiefung im Mehl. Geben Sie die Hefe in diese Vertiefung. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit den flüssigen Zutaten oder Salz in Berührung kommt.
4. Schliessen Sie den Deckel behutsam und stecken.
5. Drücken Sie die Menütaste, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist.
6. Die Bräunung durch die Bräunungstaste/Color einstellen.
7. Gewünschtes Gewicht (750 g / 900 g) durch Loaf Size-Taste wählen.
Hinweis: Maximales Brotgewicht ist 900 g
8. Gegebenenfalls drücken Sie die „ZEIT +" bzw. „ZEIT – „ Tasten um Timerfunktion zu aktivieren.
9. Drücken Sie die Start/Stopp Taste, um zu beginnen.
10. Falls Basis, Französisches Brot, Vollkorn und Süsses Brot Programme gewählt wird, ertönt ein langer Signalton während der Zubereitung. Dieser weist Sie darauf hin, nun die Zutaten zuzugeben. Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie die Zutaten hinzu. Es ist möglich, dass während des Backens Dampf aus den Belüftungsschlitzen austritt. Das ist völlig normal.
11. Nach Beenden des Programms ertönen 10 Signaltöne. Sie können die Start/Stopp Taste für ca. 3-5 Sekunden drücken, um den Vorgang zu stoppen und das Brot herauszunehmen. Öffnen Sie den Deckel, ergreifen mit Ofenhandschuhen den Griff der Backform und zuerst gegen Uhrzeigersinn nach links drehen, dann ziehen diese behutsam nach oben aus dem Gerät heraus.
12. Lösen Sie mit einem antihaftbeschichteten Teigschaber die Ränder des Brotes von der Form.
VORSICHT: Der Brotbehälter und das Brot sind sehr heiss! Ofenhandschuhen verwenden!
13. Drehen Sie die Backform über einer sauberen Arbeitsfläche um und schütteln diese leicht, bis das Brot herausfällt.
14. Nehmen Sie das Brot vorsichtig aus der Backform und lassen es für ungefähr 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es aufschneiden.
15. Wenn Sie nicht im Raum sind oder nicht die Start/Stopp Taste am Ende des Programms gedrückt haben, wird das Brot automatisch für 1 Stunde warm gehalten. Dann erst schaltet sich das Gerät aus.
16. Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen oder der Backvorgang beendet ist, ziehen Sie den Netzstecker.

BROT BACKEN

HINWEIS: Bevor Sie den Brotlaib anschneiden, lösen Sie mit dem Haken das Knetwerkzeug aus der Unterseite des Brotes. Das Brot ist sehr heiss! Entfernen Sie daher niemals von Hand das Knetwerkzeug.

BESONDERE BACKHINWEISE

1. Für schnelles Brot

Diese Brote sind schnell gemacht und werden mit Backpulver oder Backnatron zubereitet, das durch die Feuchtigkeit und die Hitze aktiviert wird. Für perfekte schnelle Brote empfehlen wir, alle flüssigen Zutaten zuerst in die Backform und die trocknen Zutaten darüber zu geben. Beim Mischen von schnellem Brot kann es vorkommen, dass sich Teig und trockene Zutaten in einer Ecke des Backgefässes ansammeln und das es notwendig ist, die Maschine beim Mischen der Zutaten zu unterstützen. Verwenden Sie hierfür einen Gummi-Teigschaber.

2. Über Ultraschnellprogramm

Durch dieses Programm können Sie innerhalb 1 Stunde Brot backen. Im Vergleich zu den anderen Brote ist das Brot fest. Das Ultraschnellprogramm I ist für Gewicht 750 g und das Ultraschnellprogramm II ist für Gewicht 900 g bestimmt. Die Wassertemperatur soll zwischen 48-50 Grad beträgen. Um diese zu messen ist ein Thermometer zu empfehlen. Für tadelloses Backen ist die Wassertemperatur sehr wichtig

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

1. Backform: Innen und Aussen mit einem feuchten Tuch abwischen. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Hilfsmittel, um so die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Vor dem erneuten Einsetzen in den Backautomaten muss die Backform völlig trocken sein.

2. Knetwerkzeug: Wenn sich der Knethaken nur schwer von der Achse lösen lässt, füllen Sie den Behälter mit warmem Wasser und lassen ihn für ca. 30 Minuten einweichen. Dann können Sie den Knethaken leicht zum Reinigen herausnehmen. Wischen Sie die Klinge sorgfältig mit einem Baumwolltuch ab. Sowohl Backform als auch Knethaken sind spülmaschinengeeignet.

3. Deckel und Sichtfenster: Innen und Aussen mit einem feuchten Tuch abwischen.

4. Gehäuse: Wischen Sie das Gehäuse sanft mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese der Oberflächenbeschichtung Ihres Gerätes schaden würden. Das Gehäuse zum Reinigen niemals in Wasser eintauchen!

5. Bevor Sie den Brotbackautomaten nach Gebrauch wegräumen, überzeugen Sie sich davon, dass er vollständig abgekühlt, gereinigt und trocken ist. Den Deckel schliessen.

ERKLÄRUNG DER BROTZUTATEN

1. Brotmehl: Weizenmehl hat einen hohen Gehalt an Gluten und Proteinen. Es verhindert, dass der Teig nach dem Aufgehen wieder zusammenfällt. Durch den hohen Glutengehalt können mit diesem Mehl grössere Brote gebacken werden. Dies ist die wichtigste Zutat zum Backen von Brot.
2. Weizenmehl/Mehrzweckmehl: Weizenmehl wird aus einer bestimmten Mischung von Weizen und Hartweizen gemahlen. Dieses Mehl ist geeignet zum Backen von Kuchen und schnellen Broten.
3. Vollkornmehl: Vollkornmehl wird, wie der Name schon sagt, aus ganzen Weizenkörnern gemahlen, also mit Schale. Dieses Mehl besitzt mehr Nährstoffe als „normales" Mehl. Damit gebackenes Brot fällt in der Regel etwas kleiner aus. In vielen Rezepten wird daher Vollkornmehl und Hartweizenmehl zusammen verwendet.
4. Dunkles Weizenmehl: Dieses Mehl ist sehr reich an Ballastoffen, ähnlich wie Hartweizenmehl. Zum richtigen Aufgehen des Backteigen wird dieses Mehl zusammen mit Hartweizenmehl verwendet.
5. Backmehl: Backmehl wird aus (weichen) Weizen gemahlen und wird speziell zur Herstellung von Kuchen verwendet.
6. Mais- und Hafermehl: Diese werden durch Mahlen von Mais oder Hafer hergestellt und werden in Vollkornbrot gerne verwendet, um den Geschmack und die Beschaffenheit zu verändern.
7. Zucker: Zucker ist eine wichtige Backzutat. Einerseits gibt Zucker dem Brot Farbe und einen süsseren Geschmack, andererseits ist Zucker in Verbindung mit Hefe zum Aufgehen des Teiges nötig. In der Regel wird weisser Zucker verwendet, bei Bedarf kann aber auch Puderzucker, Kandiszucker oder Rohrzucker verwendet werden.
8. Hefe: Hefe ist eine aktive, lebendige Zutat, welche in Verbindung mit Zucker in einem Gärungsprozess Kohlendioxid erzeugt, durch welches der Teig aufgeht und innen locker wird.
* 1 TL Trockenhefe=3/4 TL Instanthefe
* 1,5 TL Trockenhefe=1 TL Instanthefe
* 2 TL Trockenhefe=1 1/2 TL Instanthefe

Hefe wird kühl gelagert, am besten im Kühlschrank. Nach der Verwendung muss die Hefe wieder im Kühlschrank gelagert werden. Prüfen Sie das Verfallsdatum der Hefe, bevor Sie diese verwenden. Die häufigste Ursache dafür, wenn der Brotteig nicht aufgeht, sind tote Hefekulturen.
So können Sie erkennen, ob Ihre Hefe noch aktiv ist:
* Füllen Sie 1/2 Tasse warmes Wasser (45-50 Grad) in einen Messbecher.
* Geben Sie 1 TL weissen Zucker hinzu, gut verrühren. Geben Sie nun 2 TL Hefe langsam hinzu.
* Lassen Sie die Mischung an einem warmen Ort für 10 Minuten stehen. Nicht umrühren.
* Hat sich nach 10 Minuten eine Schaumkrone gebildet, ist die Hefe noch lebendig und aktiv. Wenn nicht, dann ist die Hefe tot bzw. inaktiv.

9. Salz: Salz verbessert den Geschmack von Brot und trägt zu Farbe der Kruste bei. Nie mehr Salz als nötig verwenden. Hefe darf nicht direkt mit Salz in Berührung kommen,

ERKLÄRUNG DER BROTZUTATEN

weil es die Hefe am Aufgehen verhindert. Wenn Sie kein Salz verwenden wollen, können Sie es weglassen. Salzloses Brot wird grösser.

10. Eier: Eier verbessern die Beschaffenheit des Brotes, machen dieses nahrhafter und grösser. Bei Verwendung von Eiern müssen diese gleichmässig verrührt werden.

11. Butter, Schmalz und Pflanzenfett: Fett machen Brot weicher und länger haltbar. Butter direkt aus dem Kühlschrank sollte zerkleinert oder geschmolzen zum Teig gegeben werden.

12. Backpulver: Backpulver wird verwenden, um Teig während des Backvorganges aufgehen zu lassen. Der Gärungsprozess findet hier durch chemische Prozesse statt. Backpulver wird zum schnellen Backen von Brot, ohne Gehen des Teiges, verwendet.

13. Backnatron: Backnatron hat die gleiche Wirkung wie Backpulver. Kann zusammen mit Backpulver verwendet werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten: Wasser ist eine wichtige Backzutat. In der Regel wird kaltes Wasser verwendet (20-25 Grad). Für das Schnellprogramm wird warmes Wasser (45-50 Grad) verwendet, um den Gärungsvorgang zu beschleunigen. Anstelle von Wasser kann auch Milch oder Milchpulver (2%) verwendet werden, um den Geschmack und die Krustenbräunung zu verbessern. Zusätzlich können auch Fruchtsäfte verwendet werden, um dem Brot einen besonderen Geschmack zu verleihen, z. B. Apfel-, Orangen- oder Zitronensaft.

Gewicht der Zutaten

Ein wichtiger Schritt bei der Zubereitung von Brot ist die richtige Menge der Zutaten. Daher empfehlen wir, Messbecher und Messlöffel zu verwenden, um die Menge der Zutaten exakt einzuhalten. Falsche Mengenverhältnisse beeinflussen das Backergebnis stark.

1. Flüssige Zutaten abmessen: Wasser, frische Milch etc. werden mit dem Messbecher abgemessen. Achten Sie beim Abmessen darauf, dass der Becher waagerecht gehalten wird. Reinigen Sie den Becher nach jeder Zutat gründlich.

2. Trockene Zutaten abmessen: Trockene Backzutaten werden mit dem Messbecher abgemessen. Achten Sie beim Abmessen darauf, dass der Becher waagerecht gehalten wird. Reinigen Sie den Becher nach jeder Zutat gründlich.

3. Reihenfolge der Zutaten: Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform: Zuerst die flüssigen Zutaten (Milch. Wasser, Eier), Salz, Zucker. Dann die trockene Zutaten (Mehl, Schrot, Hefe, Backpulver).

Beim Hineingeben der Zutaten darf das Mehl noch nicht vollständig nass werden. Die Hefe kann nur an einer trockenen Stelle auf dem Mehl hinzugegeben werden. Hefe darf nicht direkt mit Salz in Berührung kommen. Nach dem Kneten ertönt ein Signal. Jetzt können bei Bedarf Früchte hinzugegeben werden. Werden die Früchte zu früh hinzugegeben, geht der Schmack verloren. Wenn die Verzögerungsfunktion verwendet wird, sollten keine verderblichen Zutaten im Teig verwendet werden, z. B. Eier oder Früchte.

FEHLERBEHEBUNG

1. Problem: Rauch aus dem Gerät beim Backvorgang
1.Ursache: Zutaten sind mit dem Heizelement in Berührung gekommen. Bei erster Verwendung kann noch etwas Öl auf dem Heizelement von der Produktion verblieben sein.
1.Lösung: Stecken Sie das Gerät aus und reinigen Sie das Heizelement. Vorsicht HEISS!
Vor erster Verwendung Gerät ohne es warmzuhalten

2.Problem: Brotkruste auf der Unterseite ist zu dick
2.Ursache: Das Brot war zu lange in der Form/ zu lange warmgehalten worden.
2.Lösung: Nehmen Sie das Brot so früh wie möglich heraus, ohne es warmzuhalten

3.Problem: Brot lässt sich nur schwer herausnehmen
3.Ursache: Brotunterseite hängt am Knethaken fest
3.Lösung: Nehmen Sie das Brot heraus und lassen Sie die Backform mit dem Knethaken in warmen Wasser 10 Minuten einweichen, danach den Knethaken entnehmen und reinigen.

4.Problem: Zutaten sind nicht gleichmässig gemischt, schlechtes Backresultat
4.Ursache: 1.Falsches Programm gewählt
Wählen Sie das richtige Backprogramm
2.Während des Backens wurde Deckel mehrfach geöffnet. Das Brot ist trocken, ohne goldbraune Kruste.
Deckel während dem Backvorgang nicht öffnen
3.Knetwiderstand ist zu hoch.
Knethaken blockiert
4.Lösung: Prüfen Sie den Knetantrieb, lassen Sie das Gerät ohne Zutaten laufen. Sollte der Knethaken immer noch schwer laufen, muss das Gerät zum Kundendienst.

5.Problem: Nach Drücken der Start/Stopp Taste wird H:HH im Display angezeigt
5.Ursache: Der Brotbackautomat ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiss.
5.Lösung: Start/StoppTaste drücken. Stecken Sie das Gerät aus und nehmen die Backform heraus. Lassen Sie den Deckel offen und warten Sie, bis der Backautomat abgekühlt ist.

6.Problem: Motor läuft,aber Teig wird nicht gerührt.
6.Ursache: Backform nicht richtig eingesetzt oder zuviel Teig in der Form
6.Lösung: Setzen Sie die Backform richtig ein. Mischen Sie die Zutaten in den richtigen Mengen des Rezeptes.

7.Problem: Brot wird zu gross und drückt gegen den Deckel
7.Ursache: Zuviel Hefe, Mehl und/oder Wasser im Teig. Temperatur zu hoch.
7.Lösung: Überprüfen Sie diese Punkte und reduzieren je nach Ursache die Zutatenmenge

8.Problem: Brot ist zu klein oder geht nicht auf
8.Ursache: Keine oder zu wenig Hefe oder inaktive Hefe. Wasser zu warm oder Hefe in Berührung mit Salz gekommen.
8.Lösung: Prüfen Sie die Zutaten - Temperatur erhöhen

FEHLERBEHEBUNG

9.Problem: Teig geht über den Rand der Backform auf
9.Ursache: Zuviel Flüssigkeit oder zuviel Hefe
9.Lösung: Die Flüssigkeit reduzieren

10.Problem: Brot fällt in der Mitte beim Backen zusammen
10.Ursache: 1.Falsches Mehl verwendet
2.Teig ist zu schnell aufgegangen, z.B. durch zu hohe Temperatur
3.Zuviel Wasser, dadurch wird der Teig nicht fest genug
10.Lösung: Verwenden Sie ein geeignetes Mehl und Backpulver
Verwenden Sie Hefe immer bei Raumtemperatur
Verwenden Sie die Wassermenge nach Rezept

11.Problem: Brot ist zu schwer, zu fest in der Zusammensetzung
11.Ursache: 1.Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser verwendet
2.Zu viele Fruchtzutaten oder zu viel Vollkornmehl verwendet
11.Lösung: Verwenden Sie weniger Mehl oder mehr Wasser
Prüfen Sie die Menge der Zutaten

12.Problem: Brot ist innen löchrig
12.Ursache: 1.Zuviel Wasser oder Hefe oder zu wenig Salz
2.Zu hohe Wassertemperatur
12.Lösung: Prüfen Sie die Menge der Zutaten
Prüfen Sie die Wassertemperatur

13.Problem: Die Brotoberfläche ist klebrig
13.Ursache: 1.Im Teig befinden klebrige Zutaten wie Milch oder Banane
2.Zu wenig Kneten durchgeführt oder zu wenig Wasser verwendet
13.Lösung: Klebrige Zutaten nicht verwenden
Den Backbrotautomat und die Wassermenge überprüfen

14.Problem: Zu dicke Kruste oder zu dunkle Kruste bei Verwendung von viel Zucker im Teig
14.Ursache: Verschiedene Rezepte und Zutaten bestimmen das Aussehen des Brotes, Zucker verursacht meist eine sehr dunkle Kruste.
14.Lösung: Wird die Kruste zu dunkel bei Verwendung von viel Zucker, kann der Backvorgang 5-10 Minuten vorzeitig mit der Taste Start/Stopp unterbrochen werden
Lassen Sie das Brot danach noch ca. 20 Minuten bei geschlossenen Deckel im Automaten bevor Sie entnehmen.

Bitte umweltfreundlich entsorgen!

Leisten Sie einen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte beachten Sie die örtliche Ordnungen. Am Ende der Lebensdauer, das Gerät an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgeben.

Русский

SINBO SBM 4712 ХЛЕБОПЕЧКА
РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Прежде чем начать пользоваться устройством, прочтите до конца это руководство и сохраните его в качестве источника информации, который может понадобиться в дальнейшем.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ:

В процессе пользования электроприборами необходимо всегда соблюдать основные правила безопасности, включая перечисленные ниже:

1. Прочитайте все инструкции.

2. Перед началом использования прибора убедитесь в том, что напряжение в вашей сети соответствует номинальному напряжению, указанному на заводской табличке прибора.

3. Не пытайтесь использовать устройство в случае повреждения кабеля или вилки, при наличии сбоев в работе, неисправностей или повреждения прибора после падения. Для осмотра, ремонта, электрических или механических настроек обратитесь к изготовителю или в авторизованный сервисный центр.

4. Избегайте контакта с нагретыми поверхностями. Беритесь только за ручки.

5. Чтобы избежать риска поражения электрическим током, не погружайте в воду или любую другую жидкость сетевой шнур, вилку или корпус устройства.

6. На время когда вы устройством не пользуетесь, перед удалением или установкой любой детали, а также перед процедурами чистки, отключите устройство от сети, не оставляйте вилку в розетке.

7. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал с края стола или стойки и не соприкасался с горячими поверхностями.

8. Не пользуйтесь не рекомендованными изготовителем аксессуарами, это может привести к травме.

9. Данный прибор не должен использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не обладающими необходимым опытом и знаниями, если только они не будут находиться под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, и не получат от него предварительного разъяснения относительно использования электроприбора.

10. Чтобы дети не играли с прибором, не оставляйте их без присмотра.

11. Не устанавливайте устройство вблизи газовой или электрической плит или внутри горячей духовки.

12. В процессе работы устройства, не касайтесь движущихся и вращающихся частей.

13. Не включайте устройство до тех пор, пока лоток с продуктами не будет правильно установлен на место.

14. Извлекая хлебный лоток, никогда не пытайтесь выполнить это при помощи ударов по верхней или боковой части лотка, иначе вы повредите хлебный лоток.

15. Чтобы избежать риска возникновения пожара или короткого замыкания, не помещайте в хлебопечку металлическую фольгу или иные материалы.

16. Вырабатываемые устройством тепло и пар должны свободно выходить наружу, поэтому никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем или другим материалом. Наличие покрывающего материала или контакт устройства с легко воспламеняющимися материалами может вызвать перегрев и привести к пожару.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

17. Не используйте устройство в других целях кроме целей назначения.
18. Не используйте устройство на открытом воздухе.
19. Не пытайтесь приспособить для включения этого устройства внешний программируемый таймер или пульт дистанционного управления.
20. Это устройство предназначено для домашнего применения, а также может использоваться в перечисленных ниже заведениях:
- комнаты отдыха сотрудников магазинов, офисов и т.п. мест работы;
- фермы;
- отели, мотели и т.п. учреждения гостиничного типа, для использования самими постояльцами;
- заведения, предоставляющие номера для ночлега и завтрак.

21. Для предотвращения сбоев в работе этого хлебопекарного устройства, не включайте прибор до установки на место хлебного лотка.
22. Сохраните это руководство.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• Выбор размера выпечки: 750-900 г
• Меню с 12 цифровыми программами выпечки
• Широкий ЖК дисплей с подсветкой
• Регулируемая степень поджаривания корочки: светлая, средняя, темная
• 13-часовой программируемый таймер задержки
• Функция «удержания в теплом состоянии» в течение 60 минут
• Возможность мытья в посудомоечной машине, форма для выпечки с антипригарным покрытием ve лопатка для замеса теста
• Нескользящие ножки, мерная емкость и ложка
• IMD панель управления, корпус из нержавеющей стали и декоративная крышка
• Напряжение - 230 В, частота - ~ 50 Гц, мощность - 600 Вт

Знакомство с устройством вашей хлебопечки

1. Крюк

2. Смотровое окно

3. Крышка

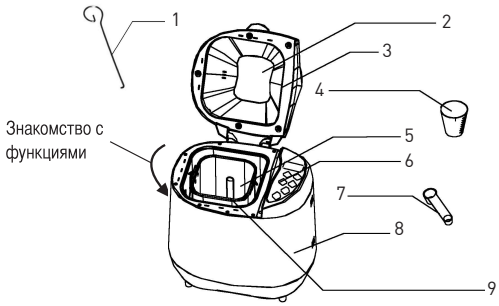
4. Мерная емкость

5. Хлебный лоток

6. Панель управления

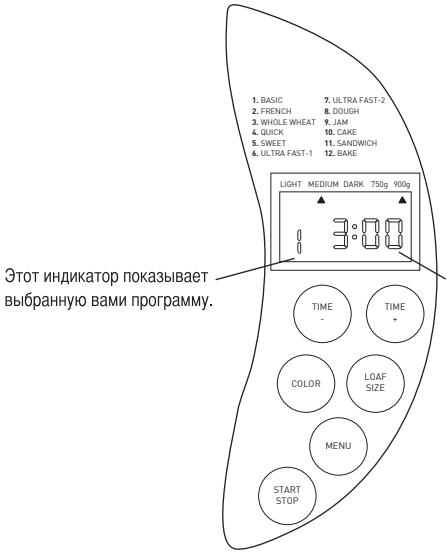
7. Мерная ложка

8. Корпус



9. Нож для замеса теста (Не показан. В нижней части лотка)

Ослабить лоток в направлении, указанном стрелкой.



Этот индикатор показывает выбранную вами программу.

Время работы каждой программы.

ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ УСТРОЙСТВА В РОЗЕТКУ

После включения вилки хлебопечки в розетку, послышится звук «бип» и через некоторое время на дисплее будут отображаться цифры “3:00”. Неизменным в этом сообщении останется только знак двоеточия между цифрами “3” и “00”. Стрелка покажет программу 750г и **СРЕДНЯЯ ВЫПЕЧКА**. Это заданная настройка программы, по умолчанию.

СТАРТ/СТОП

Этой кнопкой пользуются для включения или выключения выбранной программы выпечки.
Чтобы включить программу, нажмите один раз на кнопку **“СТАРТ/СТОП”.** Через некоторое время послышится звук «бип» и на дисплее будут отображаться показатели времени работы программы с мигающим знаком двоеточия. После начала работы программы, никакая другая кнопка, за исключением кнопки **“СТАРТ/СТОП”**, не работает.
Чтобы остановить программу, нажмите на кнопку **“СТАРТ/СТОП”** и продолжайте удерживать до тех пор, пока не послышится звук «бип», это займет примерно 3 секунды. Эта особенность предотвращает случайное прерывание работы программы.

МЕНЮ

Используется для настройки других программ. Программы чередуются с каждым нажатием на кнопку меню (будет раздаваться краткий звук «бип»). Если удерживать эту кнопку непрерывно, на ЖК-дисплей выйдет меню со всеми 12 программами в определенной очередности. Выберите из списка желаемую программу. 12 функций меню приведены ниже.
1. Основной: замешивание теста для обычного хлеба, поднятие теста (расстойка и брожение) и выпечка. Можно добавлять добавки, улучшающие вкус хлеба.
2. Французский багет: замешивание теста с более длительным периодом брожения, поднятие теста и выпечка. Это меню используется для выпечки хлеба с более хрустящей корочкой и более легкой текстурой.
3. Цельнозерновой хлеб (из муки грубого помола): замешивание теста из муки грубого помола, поднятие и выпечка. Эта программа имеет более длительный период предварительного нагревания для обеспечения поглощения воды крупкой и набухания. Для этой программы не рекомендуется пользоваться функцией отложенного старта, это может привести к плохим результатам.
4. Быстрый хлеб: замешивание теста с применением пищевой соды или разрыхлителя, поднятие теста и выпечка. Как правило, хлеб, приготовленный по этой программе не поднимается слишком сильно и имеет более плотную структуру.
5. Сладкий хлеб (куличи): замешивание теста для сладкого хлеба, поднятие теста (расстойка и брожение) и выпечка. Для выпечки хрупкого и сладкого хлеба.
6. Очень быстрый-I: замешивание теста в течение самого краткого периода для 750-граммовой буханки, поднятие теста и выпечка. Хлеб, выпеченный с использованием этой программы, будет меньше и жестче чем выпеченный по программе Быстрый хлеб.
7. Очень быстрый-II: получение булки хлеба весом 900г с использованием вышеприведенной программы.
8. Тесто: замешивание теста и поднятие без выпечки. Тесто может использоваться для последующей выпечки лаваша, пиццы и т.п. изделий.

МЕНЮ

9. Варенье: приготовление варенья и джема.
10. Кекс: замешивание теста с применением пищевой соды или разрыхлителя, поднятие теста и выпечка.
11. Бутерброд: замешивание теста для хлеба, используемого для приготовления бутербродов, поднятие теста и выпечка. Применяется для выпечки хлеба с тонкой корочкой и легкой структурой.
12. Выпечка: только выпечка, без замешивания и поднятия теста. Может также использоваться для увеличения времени выпечки в выбранном режиме.

ВЫБОР ЦВЕТА КОРОЧКИ

Эта кнопка предназначена для выбора степени поджаристости корочки из **СЛАБО ПОДЖАРЕННОЙ, СРЕДНЕ ПОДЖАРЕННОЙ и СИЛЬНО ПОДЖАРЕННОЙ.** Произведите выбор степени поджаристости корочки и нажмите на эту кнопку.

РАЗМЕР БУХАНКИ

Этой кнопкой пользуются для выбора размера буханки хлеба. Не забывайте о том, что изменение размера буханки хлеба повлияет на изменение показателя общего времени выпечки.

ТАЙМЕР ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА (ВРЕМЯ+ или ВРЕМЯ -)

Если вы не хотите включить устройство немедленно, пользуясь этой кнопкой можно отсрочить время старта.
Время готовности вашего хлеба можно настроить с помощью клавиш **"TIME +**" и **"TIME -"**. Не забывайте о том, что время отложенного старта будет содержать в себе и время работы программы. Таким образом, функция отложенного старта гарантирует возможность подачи на стол свежевыпеченного горячего хлеба в точно назначенное время. Вначале необходимо выбрать программу и степень поджаристости корочки, затем, с помощью кнопок **"TIME +"** или **"TIME -"** с 10-минутными интервалами установите время отсрочки старта в большую или меньшую сторону. Максимально возможное время отсрочки 13 часов.
Пример: Например, если на данный момент время показывает 20:30 вечера и вы хотите настроить программу таким образом, чтобы получить выход горячего хлеба утром следующего дня, в 7:00 часов, то есть через 10 часов 30 минут, выполните следующие операции: Выберите меню, степень поджаристости корочки и размер буханки и до появления на ЖК-дисплее цифр 10:30, продолжайте нажимать на кнопку **"TIME +"** или **"TIME -"**. Чтобы включить программу отложенного старта, нажмите на кнопку **СТАРТ/СТОП.** На ЖК-дисплее будет отображаться мигающий установленный отрезок времени и начнется обратный отсчет. Утром, в 07:00 часов, ваш хлеб будет готовым, свежим и горячим, и если вы не будете его употреблять сразу, включится функция сохранения хлеба горячим в течение 1 часа.
Примечание: При использовании функции отложенного старта, не рекомендуется добавлять в состав теста такие скоропортящиеся продукты, как яйца, молоко, фрукты, лук.

СОХРАНЕНИЕ ХЛЕБА ГОРЯЧИМ

Эта функция позволяет сохранять хлеб горячим в течение 60 минут после окончания работы программы. Чтобы извлечь хлеб, воспользуйтесь кнопкой **СТАРТ/СТОП**, программа остановится.

ПАМЯТЬ

В случае внезапного отключения электричества в процессе выпечки хлеба, эта функция автоматически обеспечит продолжение выпечки хлеба еще в течение 15 минут, без необходимости в нажатии на кнопку **СТАРТ/СТОП.** Если отключение электричества продолжится более 15 минут, данные будут стерты из памяти и возникнет необходимость настройки и включения хлебопечки заново. Если отключение электроэнергии произошло на стадии замешивания теста, можно просто нажать на кнопку "**СТАРТ/СТОП**" для того, чтобы программа включилась с начала.

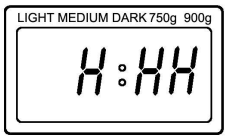
СРЕДА

Машина способна работать в широком диапазоне температурных уровней, но очень жаркие или очень холодные условия среды могут влиять на размер выпекаемых буханок. размер гайки. Мы рекомендуем использовать устройство при комнатной температуре от 15°C до 34°C.

ДИСПЛЕЙ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ:

1. Если после нажатия на кнопку **СТАРТ/СТОП** на дисплее покажется сообщение "**H:HH**" (см. на приведенный ниже рис. 1), значит температура внутри устройства еще достаточно высокая. В таком случае необходимо остановить программу. Откройте крышку устройства и оставьте остывать в течение 10-20 минут.

2. Если после нажатия на кнопку **СТАРТ/СТОП** на дисплее покажется сообщение "**E:EE**" (см. на приведенный ниже рис. 2), значит отключен датчик температуры. Пожалуйста, обеспечьте проверку датчика квалифицированным специалистом.



Перед первым использованием

При первом включении устройства могут появиться незначительное количество дыма или запаха гари. Это нормальное явление, которое проходит через некоторое время само по себе. Убедитесь в том, что в месте установки устройства обеспечена достаточная вентиляция.

1. Пожалуйста, убедитесь в комплектности и исправности всех деталей и аксессуаров.

2. Пользуясь рекомендациями раздела "Чистка и обслуживание" этого руководства, вымойте все съемные аксессуары.

3. Установить программу хлебопечки в режим выпечки и оставить устройство работать в холостом режиме в течение 10 минут. После охлаждения, очистите устройство еще раз.

4. Тщательно просушите все детали и установите на место, теперь ваше устройство полностью готово к использованию.

Выпечка хлеба

1. Поворачивайте лоток для хлеба по часовой стрелке до тех пор, пока он не будет плотно установлен

на место. Установите нож для замешивания теста на вал мотора. Чтобы установить нож точно на место, покрутите его по часовой стрелке. Во избежание приклеивания и обеспечения легкого извлечения ножа для замешивания теста из хлеба, до установки ножа рекомендуется заполнить отверстия жаростойким маргарином.

2. Поместите в хлебный лоток ингредиенты. Как правило, вначале необходимо залить воду или жидкость, затем всыпать сахар, соль и муку, что касается дрожжей или пекарского порошка, они должны всегда добавляться последними. Для получения лучшего результат при вымешивании теста с высоким содержанием ржаной муки или муки грубого помола, рекомендуется выполнять закладку продуктов в обратном порядке, например: вначале сухие дрожжи и муку, затем жидкость.

3. С помощью пальца, сделайте в муке небольшую ямку и поместите в нее дрожжи.
Следите за тем, чтобы во время закладки продуктов дрожжи не соприкасались с жидкостью или с солью.

4. Аккуратно закройте хлебопечку крышкой и включите устройство в розетку.

5. Чтобы выбрать нужную программу, нажмите на кнопку меню.

6. Пользуясь кнопкой степени **ПОДЖАРИСТОСТИ** корочки, выберите желаемый режим.

7. Чтобы выбрать нужный размер буханки (750г или 900г), нажмите на кнопку **РАЗМЕР БУХАНКИ.**
Примечание:Вес буханки не должен превышать 900 г.

8. Пользуясь кнопкой **"TIME +"** или **"TIME -"**, установите время отложенного старта. Если вы будете включать устройство сразу после закладки продуктов, эту функцию можно пропустить.

9. Чтобы включить устройство, нажмите на кнопку **СТАРТ/СТОП.**

10. При выборе программ **ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ, ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ, ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ, СЛАДКИЙ ХЛЕБ, БУТЕРБРОДНЫЙ ХЛЕБ**, в процессе работы будет раздаваться продолжительный звонок. Целью этого звонка является предупреждение пользователя о том, что пришло время закладки добавочных продуктов. Откройте крышку и поместите добавки. В процессе выпечки хлеба из отверстий на крышке устройства может выходить пар. Это нормальное явление.

11. После завершения программы послышится звук 10 звонков. Для завершения процесса и извлечения хлеба из машины, примерно через 3-5 секунд последующих за последним звонком, нажмите на кнопку **СТАРТ/СТОП.** Откройте крышку и пользуясь кухонными рукавицами, возьмитесь за ручку хлебного лотка. Аккуратно повернув хлебный лоток против часовой стрелки, извлеките его из устройства.

12. Чтобы отделить хлеб от стенок лотка, пользуйтесь лопаткой для извлечения хлебобулочных изделий.

Внимание: Хлебный лоток и сам хлеб могут быть очень горячими! Соблюдайте осторожность и обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами.

13. Переверните хлебный лоток на чистую поверхность и слегка потрясите до тех пор пока буханка выпадет из лотка.

14. Извлечь буханку из лотка и прежде чем нарезать на ломти дайте остыть примерно в течение 20 минут.

15. Если вас не будет рядом когда закончится процесс выпечки хлеба или если вы не нажмете на кнопку **СТАРТ/СТОП,** автоматически включится программа сохранения хлеба горячим, которая также автоматически выключится примерно через 1 час.

Отдельные разъяснения

16. Не оставляйте вилку устройства в розетке после окончания использования хлебопечки.
Примечание: Пользуясь крюком, идущим в комплекте с прибором, извлеките из буханки нож для замешивания теста. Хлеб очень горячий, поэтому не пытайтесь извлечь нож руками.

Отдельные разъяснения

1. Быстрое приготовление хлеба

Приготовление быстрого хлеба возможно путем активации пекарского порошка или пищевой соды под воздействием влаги и тепла. Для получения идеального быстрого хлеба, рекомендуется помещать в хлебный лоток вначале жидкие, а затем сухие ингредиенты. В процессе смешивания ингредиентов, кашица и сухие продукты могут приставать к стенкам лотка, поэтому, с целью избежания сбивания теста в комки, в процессе замешивания теста устройству может потребоваться ваша помощь. Воспользуйтесь для этого пластиковым шпателем.

2. Опрограмме быстрого приготовления хлеба

Пользуясь программами быстрого приготовления хлеба, вы сможете выпечь хлеб в хлебопечке в течение 1 часа. Эти 2 настройки быстрого приготовления позволяют выпекать хлеб в течение 58 минут и структура хлеба будет более плотной по сравнению с хлебом, выпекаемым с использованием других видов программ. Для приготовления хлеба с весом буханки 750 г пользуйтесь программой Очень быстрый I, с весом буханки 900 г – Очень быстрый II. Важное значение имеет температура применяемой воды, она должна быть в пределах 48—50°C, поэтому, для измерения температуры воды рекомендуется пользоваться специальным пищевым термометром. Температура воды играет важную роль с точки зрения продуктивной выпечки. Если температура воды будет слишком низкой, хлеб не поднимется до ожидаемого размера; если слишком высокой, заварится пекарский порошок и потеряет свою активность, что значительно повлияет на результат выпечки.

Чистка и обслуживание

Перед тем как перейти к процедурам чистки, отключите устройство от сети и подождите пока оно остынет.

1. Хлебный лоток: Очистите внешнюю и внутреннюю поверхность с помощью мягкой влажной ткани. Для предотвращения повреждения антипригарного покрытия, никогда не пользуйтесь какими-либо острыми предметами или абразивными средствами чистки. Прежде чем установить хлебный лоток на место, протрите насухо.

2. Нож для замешивания теста: Если у вас возникли затруднения в процессе снятия ножа для замешивания теста с вала мотора, наполните емкость горячей водой и оставьте в таком положении в течение 30 минут. Теперь нож можно легко отсоединить и почистить. Нож для замешивания теста очищается с помощью влажной хлопковой ткани. Хлебный лоток и нож для смешивания теста, это те детали, которые могут мыться в посудомоечной машине.

3. Крышка и смотровое окошко: Внешняя и внутренняя поверхности крышки и смотрового окошка очищаются с помощью слегка увлажненной ткани.

4. Корпус: Протереть внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Для предотвращения повреждения лакового покрытия, в процессе чистки никогда не пользуйтесь абразивными средствами

Описание ингредиентов для выпечки хлеба

чистки. Никогда не пытайтесь помыть корпус, погрузив его в воду.
5. Перед уборкой хлебопечки на место для хранения, она должна быть полностью остывшей, чистой и сухой. Хранить с закрытой крышкой.

Описание ингредиентов для выпечки хлеба

1. Хлебная мука

Хлебная мука содержит большое количество клейковины (известна как мука с обильным содержанием белка и клейковины), обеспечивает упругую структуру и сохранение размера буханки после поднятия теста. В связи с повышенным содержанием клейковины, может использоваться для изготовления буханок хлеба большого размера и для получения лучшей структуры мякоти хлеба. Хлебная мука является важнейшим компонентом в выпечке хлеба.

2. Нормальная мука

Нормальная мука получается путем смешивания в процессе помола мягких и твердых сортов пшеницы и подходит для выпечки быстрого хлеба или кексов.

3. Цельнозерновая пшеничная мука

Цельнозерновая пшеничная мука получается путем помола пшеничных зерен и содержит отруби и клейковину; цельнозерновая мука тяжелее нормальной муки и более питательная. Буханки хлеба из этой муки обычно получаются меньшего размера чем при выпечке хлеба из нормальной муки. Во многих рецептах приготовления хлеба, для получения лучшего результата, рекомендуется смешивать цельнозерновую муку с нормальной мукой.

4. Темная пшеничная мука

Темная пшеничная мука, известная также под названием “мука грубого помола”, как и цельнозерновая мука чрезвычайно богата высоким содержанием растительных волокон. Чтобы после поднятия теста получить буханку большого размера, рекомендуется смешивать в большой пропорции с хлебной мукой.

5. Сухая смесь для приготовления кексов

Смесь для выпечки кексов получают путем помола мягких сортов пшеницы или пшеницы с низким содержанием белка и в основном эту смесь используют для выпечки тортов. Несмотря на похожесть разных сортов муки, одинаковая казалось бы мука может отличаться по таким признакам как свойства поднятия (брожения) и поглощения, что зависит от поля, где росла пшеница, процесса помола и срока хранения на складе. Для получения идеального результата, при выпечке хлеба рекомендуется испытать разные сорта муки, имеющиеся в продаже в вашем регионе, чтобы выбрать лучшую.

6. Кукурузная мука и овсяная мука

Смесь кукурузно-овсяной муки получается путем помола кукурузы и овса. Эти две зерновые культуры могут использоваться в качестве добавки для приготовления хлеба из цельных зерен, для улучшения вкуса и структуры хлеба.

7. Сахар

Сахар играет важную роль в придании хлебу вкуса и цвета. Как правило, белый сахар используется с целью усиления брожения хлеба и повышения питательных свойств. По желанию, можно использовать темный сахар, сахарную пудру или сахарную вату.

Описание ингредиентов для выпечки хлеба

8. Дрожжи

Дрожжи используются для поднятия теста с помощью двуокиси углерода, которые они вырабатывают в процессе брожения, что обеспечивает выход хлеба с мягкой пористой мякотью. Однако, для быстрой активации дрожжей необходимо присутствие в муке сахара и углеводов.

1. чайная ложка сухих активных дрожжей = 3/4 чайной ложки готовых свежих дрожжей
1,5 чайных ложек сухих активных дрожжей = 1 чайная ложка готовых свежих дрожжей

2. чайные ложки сухих активных дрожжей = 1,5 чайных ложек готовых свежих дрожжей

В связи со свойством дрожжей портиться от высоких температур, дрожжи рекомендуется хранить в холодильнике и перед употреблением, обязательно проверять срок годности. Остаток дрожжей необходимо сразу же убирать обратно в холодильник. Как правило, причиной отсутствия или слабого брожения в хлебе является плохое качество или окончание срока годности дрожжей.

Пользуясь приведенными ниже методами, вы сможете определить свежесть и активность ваших дрожжей.

1. Налить в мерную чашу 1/2 стакана горячей воды (45-50°C)

2. Всыпать в емкость 1 чайную ложку сахара и размешать, затем всыпать 2 чайные ложки сухих дрожжей.

3. Поставить емкость в теплое место на 10 минут. Не мешать воду.

4. Пена должна достигнуть высоты 1 стакана воды. В противном случае, используемые дрожжи либо испорчены, либо утратили свою активность.

9. Соль

Соль необходима для улучшения вкуса хлеба и придания более поджаристого цвета корочке хлеба. Но при этом не следует забывать, что соль способна угнетающе воздействовать на дрожжи. Никогда не кладите соли больше чем указано в рецепте. Если вы не хотите использовать соль, можно совсем не добавлять соли. Хлеб без соли получается более пышным чем хлеб с солью.

10. Яйца

Яйца улучшают структуру и усиливают вкус хлеба, делают его более питательным, обеспечивают больший размер буханки. Прежде чем добавить яйца, необходимо освободить их от скорлупы и тщательно взбить.

11. Сливочное масло, маргарин и растительное масло

Маргарин делает хлеб более мягким и продлевает срок годности. Сливочное масло перед добавлением необходимо измельчить и растопить, а масло из холодильника размешать до однородной консистенции.

12. Пекарский порошок (разрыхлитель)

Пекарский порошок или разрыхлитель обычно используется для приготовления быстрого хлеба или кексов (коржей для торта). В процессе приготовления теста нет необходимости во времени для брожения, потому-что в результате химической реакции внутри теста образуются пузырьки с газом, которые смягчают структуру теста и делают его воздушным.

13. Пищевая сода

Проявляет себя таким же образом как описано выше. Может применяться вместе с пекарским порошком (разрыхлителем).

14. Вода и прочие жидкости

Основной компонент, используемый в приготовлении хлеба. Как правило, температура применяемой

Описание ингредиентов для выпечки хлеба

воды должна составлять от 20°С до 25°С. Чтобы ускорить процесс брожения, температуру воды необходимо повысить до 45-50°С. Вместо воды можно использовать молоко или смесь воды с 2% сухого молока. Это улучшит вкус хлеба и обеспечивает получение более румяной корочки. В некоторых рецептах, для придания хлебу специфического вкуса, рекомендуется добавление таких фруктовых соков, как яблочный, апельсиновый или лимонный.

Пропорции продуктов

Одним из самых важных вопросов приготовления качественного хлеба, является определение правильного соотношения применяемых продуктов.

Чтобы установить точное количество применяемых продуктов, рекомендуется использовать мерную емкость и мерную ложку, в противном случае, несоблюдение пропорций может значительно повлиять на качество хлеба.

1. Измерение жидких материалов

Мерной емкостью можно измерить количество воды, молока или молочной смеси.

Количество жидкости в мерной чаше определяется с помощью считывания показателей горизонтально нанесенных отметок на уровне жидкости.

Прежде чем перейти к измерению количества других продуктов после измерения растительного масла и т.п., необходимо вымыть и протереть чашу.

2. Измерение сухих порошкообразных продуктов

Во время измерения количества сухих продуктов необходимо сохранять их естественное состояние, то есть без уплотнения, сглаживая поверхность сухих продуктов в мерной емкости ножом или иным приспособлением на уровне отметки.

3. Последовательность закладки продуктов

Обычная последовательность закладки продуктов в хлебный лоток выглядит следующим образом: жидкость, яйца, соль, сухое молоко и т.д. Добавляемая мука не должна сразу намокать. Дрожжи должны добавляться только в сухую муку. Следите за тем, чтобы дрожжи не соприкасались с солью, это очень важно. Если по рецепту в тесто добавляются фрукты, орехи и т.п. добавки, делать это следует после напоминающего звонка, который воспроизводит хлебопечка в процессе замешивания теста. Если заложить фрукты сразу, из-за длительного замешивания теста в значительной степени утратится их вкус. Если вы установили функцию отложенного старта на длительное время, следите за тем, чтобы в хлебной смеси не присутствовали такие скоропортящиеся продукты, как яйца, фрукты, молоко и т.п.

Путеводитель по устранению проблем

Проблема: Появление дыма из вентиляционных отверстий в процессе выпечки хлеба
Причина: В результате попадания некоторых продуктов на нагревательный элемент хлебопечки, в процессе выпечки хлеба может появляться дым от их сгорания, также причиной появления дыма может быть сгорание защитного покрытия во время первого включения
Решение: Отключите хлебопечку от сети и почистите нагревательный элемент, соблюдая осторожность для предотвращения ожога. Прежде чем начать пользоваться прибором, необходимо включить устройство с открытой крышкой и без продуктов, и подождать до полного исчезновения дыма, затем почистить съемные детали устройства.

Проблема: Очень жесткая нижняя корочка
Причина: Хлеб слишком пропекся и высох, долго оставаясь в хлебном лотке
Решение: Если хлеб слишком пропекается, следует извлекать его из хлебного лотка сразу по окончании программы.

Проблема: Очень трудно извлечь хлеб из лотка
Причина: Нож для замешивания слишком сильно пристал к валу мотора.
Решение: После извлечения хлеба, залить в хлебный лоток горячую воду и оставить в ней нож для замешивания теста в течение 10 минут, затем вымыть и высушить.

Проблема:Неравномерно замешивается и плохо пропекается тесто
Причина1. Не подходит выбранная программа
Решение: Пользуясь меню программ, выберите правильную программу.

Причина 2. После включения программу крышка несколько раз открывалась, поэтому хлеб сохнет, но корочка не пропекается
Решение: Не открывайте крышку в момент окончательного поднятия теста

Причина 3. Слишком плотные продукты, поэтому нож не проворачивается из-за повышенного сопротивления и однородного перемешивания не происходит.
Решение: Через отверстие для ножа для замешивания теста. Проверить вращается ли нож, затем, отключите устройство от сети, извлеките хлебный лоток и включите устройство без хлебного лотка. Если нож для замешивания теста не будет вращаться и в этом случае, обратитесь в авторизованный сервис.

Проблема: После нажатия на кнопку “СТАРТ/СТОП” появляется сообщение “Н:НН”
Причина: Слишком высокая температура для выпечки хлеба внутри хлебопечки.
Решение: Снова нажмите на кнопку “СТАРТ/СТОП” и удалите вилку хлебопечки из розетки. Затем извлеките хлебный лоток и оставьте хлебопечку с открытой крышкой до полного остывания.

Проблема: Слышен звук мотора, но тесто не замешивается
Причина: Неправильно установлен хлебный лоток или слишком большое количество продуктов, не допускающее замешивание.

Путеводитель по устранению проблем

Решение: Проверьте правильно ли установлен хлебный лоток и соответствует ли количество заложенных вами продуктов количеству, указанному в рецепте.

Проблема: Хлеб слишком поднимается и выталкивает крышку
Причина: Возможно слишком много дрожжей, или муки, или воды, а может слишком высокая комнатная температура.
Решение: Проверить все пункты и закладывайте продукты в соответствии с количеством, указанным в рецепте

Проблема: Буханка очень маленькая и не поднимается
Причина: Совсем нет или недостаточное количество дрожжей, кроме того, может быть высокая температура добавленной воды, или дрожжи при закладке продуктов оказались в контакте с солью, или слишком низкая комнатная температура и дрожжи не были активированы.
Решение: Проверить количество дрожжей и качество дрожжей, отрегулировать комнатную температуру.

Проблема: Очень много теста, выходит за край хлебного лотка
Причина: Слишком много жидкости, поэтому тесто слишком мягкое и слишком много дрожжей.
Решение: Уменьшить количество жидкости и обеспечить получение более крутого теста

Проблема: В процессе выпечки хлеб опадает по центру
Причина 1. Плохое качество используемой муки и пекарского порошка, что препятствует нормальному поднятию теста
Решение: Используйте для выпечки хлеба только качественную муку и эффективный пекарский порошок.

Причина 2. Слишком быстрый процесс брожения дрожжей или слишком высокая температура нагревания дрожжей
Решение: Применяйте дрожжи комнатной температуры

Причина 3. Повышенное количество жидкости, что делает тесто слишком мокрым и мягким.
Решение: Определяйте количество воды с учетом способности муки к впитыванию воды и количеством, указанным в рецепте

Проблема: Большой вес и слишком плотная структура хлеба
Причина 1. Слишком много муки или слишком мало воды.
Решение: Уменьшить количество муки или увеличить количество воды.

Причина 2. Слишком много фруктов или слишком много муки с отрубями
Решение: Уменьшить количество соответствующих продуктов или увеличить количество дрожжей.

Путеводитель по устранению проблем

Проблема: В разрезе хлеба виднеется полое пространство
Причина 1. Чрезмерное количество воды или дрожжей или совсем не использовалась соль.
Решение: Уменьшить количество воды или дрожжей, проверить наличие соли.

Причина2. Высокая температура используемой воды
Решение: Проверить температуру воды

Проблема: Липкая поверхность хлеба
Причина 1. В составе теста присутствуют такие клейкие продукты, как сливочное масло и бананы.
Решение: Не добавляйте в тесто для хлеба клейкие продукты.

Причина 2. Недостаточное замешивание теста или слишком мало воды.
Решение: Проверить количество воды и работу механической части хлебопечки.

Проблема: Слишком грубая корочка у кексов или коржей для тортов или слишком темный цвет
Причина: Различные рецепты или продукты могут по-разному влиять на процесс выпечки хлеба, например, в случае использования большого количества сахара, продукт на выходе приобретает слишком темный цвет.
Решение: Если в результате использования большого количества сахара, корочка продукта приобрела слишком темный цвет, вы можете остановить программу за 5-10 минут до истечения заданного срока, с помощью кнопки СТАРТ/СТОП. Не извлекая продукт из хлебного лотка, и не закрывая крышку, оставить внутри хлебопечки еще на 20 минут.

Порядок утилизации в рамках защиты окружающей среды

Вы можете внести свой вклад в защиту окружающей среды!
Для утилизации отслужившего свой срок прибора, пожалуйста, соблюдайте местные предписания, касающиеся правил утилизации электронных и электрических отходов, сдавайте их в соответствующие пункты сбора вторсырья.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

sinbo

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН No: 1-4712-23112012

Наименование _____
Модель _____
Серийный номер_____
Дата продажи _____
Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев
Наименование, адрес
и телефон торгующей организации_____
_____

Подпись продавца Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-495-933 99 05, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:
-нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
-использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею_____
(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента

AE 11

Изготовитель: «Деима Электромеканик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Ималят Санайи ве Тиджарет Аноним Ширкети», Харамидэре Мевкии, Джихангир Мах. Гюверджин, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция

Страна производитель: Китай
Импортер в РФ: Общество с ограниченной ответственностью «ДЕИМА Рус»
121357, г. Москва, ул. Верейская, д. 17, помещение 1, комнаты 106-114, офис 513
Тел: 8 800 333 17 74
www.sinbo-russia.ru
Гарантийный срок: 12 мес.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,
En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hattımızı da hizmetinize açmış durumdayız.

TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI	MERKEZ TEKNİK SERVİS	sinbo
444 66 86	(0212) 422 94 94	www.sinbo.com.tr 0800 211 50 21

Tüketici Danışma Hattımızı,
- Hafta içi her gün **08.00-18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Tüketicinin Dikkatine:
Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:
1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde **"Yetkili Servis Hizmet Fişi"** almayı unutmayınız. Alacağınız bu Hizmet Fişi, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

KAPIDAN KAPIYA ÜCRETSİZ SERVİS | **7 GÜNDE TESLİMAT GARANTİSİ (*)**

Kapıdan Kapıya Ücretsiz Servis Kampanyamız dâhilinde Yurtiçi Kargo Firması ile işbirliği içerindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadığında, **444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı** araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduğu adresten alınıp, 7* iş günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimize Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 7 iş günü içerisinde sorunu çözülemeyen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile değiştirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir.
(*Ürünün servis garanti süresi, Yurtiçi Kargo ürünü Sinbo Fabrikası'na teslim ettikten sonra başlar.)

-GARANTİ ŞARTLARI -

1) Garanti süresi,malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
3) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi, 20 işgününü geçemez. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
• Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
• Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,
• Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
6) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

İTHALATÇI FİRMA
DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE TİC. A.Ş.
Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar - İstanbul - Türkiye
Tel : (0212) 422 94 94 & Fax : (0212) 422 03 49
www.sinbo.com.tr - info@sinbo.com.tr

- SBM 4712 EKMEK YAPMA MAKİNASI -

- G A R A N T İ B E L G E S İ -

Garanti Belge No : 78518
SSHY Belge No : 35274

Garanti Belge Onay Tarihi : 04/02/2010
Garanti Belge Vize Tarihi : 18/01/2012
SSHY Belge Onay Tarihi : 04/04/2012

İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MALZ. İMALAT SAN. ve TİC. A.Ş.

Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar / İSTANBUL

Tel. : 0212 422 94 94 & **Fax:** 0212 422 03 49

Yetkili Kişi :

Yönetim Kurulu Başkanı

İMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SANAYİ VE TİCARET A.Ş. Cihangir Mah. Güvercin Cad. No: 4 Avcılar - İSTANBUL Mükerrer Kurumlar VD. 273 006 9116

Ürünün Cinsi : EKMEK YAPMA MAKİNASI
Markası : SİNBO
Modeli : SBM 4712
Alt Modeli : -
Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Garanti Süresi : 2 Yıldır
Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü
Kullanım Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.
(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMA

Ünvanı :
Adresi :
Tel.Fax :
Fatura Tarihi ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
İmza ve Kaşe :

Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kaşelenecektir.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.